

Waniliowa panna cotta z leśnymi owocami



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na panna cottę:

śmietana 30%	400 mililitrów
mleko	300 mililitrów
laska wanili	1 sztuka
cukier	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki

Na mus leśny:

maliny świeże	150 g
jeżyny	100 g
woda	50 mililitrów
cukier	3 łyżki
mąka ziemniaczana	0.5 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnego mleka, wymieszać i odstawić do napęcznienia.
2. Do garnka wlać śmietanę, pozostałe mleko, dodać miąższ z laski wanilii, laskę wanilii, cukier i całość wymieszać. Następnie doprowadzić do wrzenia, usunąć laskę wanilii, dodać napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszać. Pozostawić do lekkiego wystudzenia. Po tym czasie przelać do 6 foremek (u mnie kształt babeczek) i wstawić do lodówki.
3. Mus leśny:
Maliny i jeżyny oczyścić, przełożyć do rondelka, dodać wodę, cukier i podgrzewać na małym ogniu aż cukier całkowicie się rozpuści, a następnie dodać mąkę wymieszaną z 3 łyżkami wody. Całość podgrzewać aż się zagotuje i pozostawić do wystudzenia.
4. Gotowy mus wylać na 6 talerzyków i na środku ułożyć wyciągniętą z foremki panna cottę.