

# Panna cotta



Składniki

Opis wykonania

3 łyżeczki żelatyny w proszku  
1 laska wanilii  
(opcjonalnie 2 łyżeczki dobrego ekstraktu z wanilii)  
300 ml śmietanki kremówki (30% lub 36%)  
200 ml mleka  
80 g cukru  
truskawki lub maliny na sos  
świeże owoce i listki mięty do przybrania

Słodki deser, który rozpływa się w ustach? Odpowiedź może być tylko jedna - panna cotta!



Żelatynę zalej 2 łyżkami zimnej wody i odstaw. Z rozciętej laski wanilii wyskrob z pomocą łyżeczki ziarenka. Do małego garnka dodaj śmietanę, mleko, cukier, laskę wanilii i ziarenka.



Podgrzewaj i cały czas mieszaj do momentu, w którym zawartość garnka zacznie się bardzo delikatnie gotować. Od razu zdejmij garnek z płyty grzewczej i dodaj przygotowaną wcześniej żelatynę. Całość mieszaj do czasu aż żelatyna całkowicie się rozpuści, a następnie odstaw do przestudzenia. Pamiętaj o tym, aby od czasu do czasu zamieszać masę, dzięki czemu gotowy deser się nie rozwarstwi.



Chłodną i nieco już stężałą masę rozlej w równej ilości do czterech kokilek lub innych naczyń np. filiżanek. Wstaw do lodówki na 3-4 godziny aby deser całkowicie stężał.



Truskawki zmiksuj na mus z pomocą blendera. Przetrzyj przez sitko dla uzyskania aksamitnej konsystencji. Panna cotta podawaj na truskawkowym musie, z dodatkiem świeżych sezonowych owoców.