

Panna Cotta



Składniki

500 ml - Słodka
śmietanka 30-36%
Laska wanilii
1,5 łyżeczka - Żelatyna
50 g - Cukier
0,5 kg - Owoce - w tym
przypadku truskawki

Opis wykonania

Jeden z najprostszyc, najsmaczniejszych, najtańszych i najprostszyc deserów włoskich.

500 ml słodkiej śmietanki wlewamy do garnka, dodajemy 50 gram cukru, wydrążone nasiona z laski wanilii oraz samą laskę. Całość doprowadzamy do wżenia, co jakiś czas mieszając. Po zagotowaniu, zmniejszamy temperaturę i gotujemy przez 10 minut, mieszając tak, aby śmietanka nie przywarła do dna garnka. Przygotowaną śmietankę zdejmujemy z palnika i dodajemy żelatynę rozpuszczoną w dwóch łyżkach zimnej wody. Całość dokładnie mieszamy i przelewamy do przygotowanych naczyń. Pamiętajmy, aby Panna Cotta ostygnęła przed włożeniem do lodówki.

Przygotowanie sosu zacząłem od dokładnego umycia 300g truskawek (resztę zostawiłem do dekoracji), obrania z szypułek i pokrojenia w kostkę. Wszystko przesypałem do garnka, dodałem 3 łyżki wody i 2 łyżki cukru i gotowałem do momentu uzyskania z owoców płynnej masy. Całość oczywiście można zblendować, aczkolwiek ja nie chciałem uzyskać musu, tylko sos z kawałkami owoców.

Smacznego :)