

Panna Carotta



Składniki

250 ml - śmietana 30%

200 ml - świeży sok z

marchwi

150 ml - mleko

laska cynamonu

1 łyżka - cukier waniliowy

1 łyżka - cukier trzcinowy

2 łyżeczka - sok z cytryny

2 łyżeczka - żelatyna

50 ml - woda

100 ml - sok

pomarańczowy

Opis wykonania

Wspaniała panna cotta z sokiem marchewkowym zamiast cukru!

Zdrowy i kolorowy deser uwielbiany przez mojego synka!

Żelatynę wsypać do wody, aby napęczniała. W garnuszku zagotować śmietankę, mleko, sok z marchewki, sok pomarańczowy, cukier waniliowy, cukier trzcinowy, laskę cynamonu oraz sok z cytryny. Po zagotowaniu zdjąć z palnika. Odczekać kilka minut i połączyć z żelatyną. Dokładnie wymieszać, aby żelatyna się rozpuściła. Ostudzić i przelać do foremek lub pucharków. Deser włożyć na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem można udekorować połówką truskawki. Smacznego!