

Panna cotta

Przepis dodany przez użytkownika fasoleczka93



smaczne danie pochodzące z Włoch.

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN
Kaloryczność: 350 kCal

Potrzebne składniki:

- śmietana kremówka - 250 ml
- mleko pełne - 250 ml
- cukier puder - 100 g
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 35 g

Przydatne akcesoria:

2 garnki, łyżka, salaterki

Etapy przyrządzania:

1. Podgrzewamy mleko rozpuszczamy w nim żelatynę. W drugim naczyniu podgrzewamy śmietanę kremówkę z cukrem pudrem i waniliowym (zamiast cukru waniliowego można użyć laski wanili). Dodajemy do siebie wszystko i wlewamy do wcześniej przygotowanych pojemniczków. Odstawiamy na ok. 7 godzin do całkowitego ostygnięcia. Podajemy z sosami malinowy lub pończukowym.

Jak podawać?

Z sokiem pończukowym lub malinami

Uwagi:

nie mieszać z byt długo