



PANNA COTTA

Składniki:

- 500 ml śmietanki 30%
- 250 ml mleka
- 4 łyżeczki żelatyny
- 8 łyżek ciepłej wody
- 120 g cukru
- 1 laska wanilii

Wykonanie:

- żelatynę rozpuścić w kubku w 8 łyżkach ciepłej wody
- naciąć wzdłuż laskę wanilii
- w teflonowym garnku podgrzać śmietankę, z mlekiem i cukrem (nie gotować) i mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia cukru
- zdjąć garnek z ognia i wyciągnąć laskę wanilii
- do kubka z żelatyną dodać trochę ciepłej śmietanki z mlekiem i dokładnie wymieszać
- następnie żelatynę wlać do garnka i ponownie dokładnie wymieszać
- lekko przestudzoną masę wlać do foremek do przygotowania panna cotty lub szklanych pucharków - z podanych składników wyjdzie około 6 porcji - i wstawić do lodówki na około 6 godzin
- jeżeli deser został przygotowany w foremkach do panna cotty, to przed podaniem foremkę należy zanurzyć na 3 - 4 sekundy w ciepłej wodzie i delikatnie wyciągnąć na talerzyk