

PRZEPIS NA... JAGODOWĄ PANNA COTTĘ

Składniki na 4 porcje:

- ✓ 200g jagód lub borówek amerykańskich
- ✓ świeżo wyciśnięty sok z połowy niedużej cytryny
- ✓ 60 g cukru
- ✓ 300 ml śmietany kremówki 36%
- ✓ 100 ml mleka
- ✓ 3 łyżeczki żelatyny w proszku
- ✓ 1/4 szklanki gorącej wody

Dodatkowo:

- ✓ 150 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
- ✓ 1 łyżeczka cukru pudru
- ✓ jagody lub borówki amerykańskie, do dekoracji

Sposób przygotowania:

W małym garnuszku umieścić jagody, sok z cytryny, cukier. Doprowadzić do wrzenia, zdjęć z palnika, zmiksować blenderem. Przetrzeć przez sitko by pozbyć się skórek. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie.

Do drugiego garnuszka wlać śmietanę kremówkę, mleko, doprowadzić do wrzenia, zdjęć z palnika. Dodać przetarte jagody, rozpuszczoną żelatynę, dokładnie wymieszać. Wystudzić w temperaturze pokojowej. Garnuszek umieścić w lodówce, mieszając od czasu do czasu. Gdy zacznie gęstnieć podzielić równo pomiędzy 4 salaterki. Schłodzić przez całą noc w lodówce.

Kolejnego dnia przed podaniem ubić śmietanę kremówkę na sztywno, pod koniec dodając cukier puder. Wyłożyć na panna cottę, ozdobić jagodami.

Smacznego 😊😊😊

