

Panna cotta z sosem owocowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + czas tężenia 2-3h

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu umieścić nóż. Wlać 200 g mleka, 200 g zimnej śmietanki, 2 płaskie łyżeczki żelatyny oraz 40 g cukru wanilinowego. Podgrzewać czas 10 minut, temperatura 90 stopni, obroty 2.
 2. Przebrać do foremek silikonowych bądź szklanych naczyń. Po ostygnięciu, odłożyć na około 2-3 godziny do lodówki.
 3. Mrożone owoce: truskawki, maliny lub borówki podgrzewać 5 minut, temperatura 75 stopni, obroty 2. Uwaga! Świeżych owoców nie podgrzewać.
 4. Owoce zmiksować 6 sekund, obroty 7. Według uznania można dodać około 10 g cukru.
 5. Gotowy deser Panna Cotta podawać w szklanym naczyniu lub przełożyć na talerzyk i polać sosem owocowym.
-

Wskazówki :

Przed wyciągnięciem panna cotty na talerzyk warto namoczyć wcześniej spod naczynia w letniej wodzie.