



Panna cotta z borówkami

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Deser,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnego mleka, wymieszać i odstawić aż napęcznieje. Do garnka wlać śmietanę, mleko, dodać oba cukry i doprowadzić do wrzenia. Następnie dodać napęczniałą żelatynę, dokładnie wymieszać i gotować jeszcze około minuty. Odstawić do wystudzenia, przelać do pucharków i wstawić do lodówki, aby masa stężała. Borówki umyć, przełożyć do rondelka i zalać wodą. Dodać cukier i podgrzewać na małym ogniu aż do rozpuszczenia się cukru. Do gorącej masy dodać mąkę wymieszaną z 4 łyżkami wody i podgrzewać aż masa zgęstnieje. Mus borówkowy ostudzić, wylać na stężałą masę śmietanową i wstawić do lodówki. Przed podaniem wierzch deseru posypać borówkami.

Masa serowa

- 250ml śmietany 30% Łaciata
- 250 ml mleka Łaciate
- łyżeczka cukru waniliowego
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki żelatyny

Mus borówkowy

- szklanka borówek+ kilka do dekoracji
- 50 ml wody
- 2 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej