



# Panna cotta z galaretką pomarańczową

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Panna cotta z galaretką pomarańczową, czyli włoski klasyczny deser z gotowanej śmietanki, który można zabrać ze sobą do pracy.

## Przygotowanie

### Krok 1

Podgrzewamy połowę porcji mleka, rozpuszczamy w nim żelatynę. Całość mieszamy, aby uniknąć powstawania grudek.

### Krok 2

Pozostałą część mleka, śmietankę łąciatą oraz cukier gotujemy na małym ogniu. Dodajemy żelatynę, dokładnie mieszamy.

### Krok 3

Gotową masę przelewamy do słoiczków, pozostawiamy do przestygnięcia.

### Krok 4

W garnku rozrabiamy galaretkę w 250 ml wody (w połowie sugerowanej porcji), gotową galaretką zalewamy panna cotta umieszczoną w szklance. Zostawiamy do stężenia. Słoiczki zakręcamy i gotowe zabieramy ze sobą.

Danie: **Deser**,

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

250 ml śmietanki łąciatej 30%

250 ml mleka łąciate

4 łyżki cukru

2 łyżeczki żelatyny

1 opakowanie galaretki pomarańczowej  
(na 500 ml wody)

250 ml wody