



Panna cotta z truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Deser prosto z północnych Włoch! Prosty do przygotowania, ale swoje musi odstać w lodówce. Panna cottę można połączyć z dowolnym owocem.

Danie: **Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miseczki wlewamy 3 łyżki stołowe wody i dodajemy żelatynę. Odstawiamy na 5 min, by zmiękła.

Krok 2

Do garnka wlewamy 2 litry wody. Dodajemy śmietankę Łacią, wsypujemy cukier, dodajemy łaskę wanilii (rozdzieloną wzdłuż) wraz z ziarenkami. Podgrzewamy. Mieszkamy około 5 min, aż cukier się rozpuści i zdejmujemy garnek z ognia.

Krok 3

Przystępujemy do dodania żelatyny. Następnie dodajemy maślanę.

Krok 4

Rozdzielamy masę do foremek. Wkładamy do lodówki na około 4 h.

Krok 5

W osobnej misce mieszamy cukier i 500 g umytych oraz pokrojonych truskawek. Wstawiamy do lodówki na 30 min.

Krok 6

Panna Cottę kładziemy na talerz do góry dnem. Podajemy na talerzu oblaną sosem truskawkowym. Możemy dodać także truskawki w całości do dekoracji.

Składniki:

- 2,5 łyżeczki żelatyny w proszku + 3 łyżki wody
- 3/4 szklanki cukru
- 1 laska wanili
- 2,5 szklanki Śmietanki Łaciatej 36%
- 2,5 szklanki maślanek
- 500 g truskawek + kilka truskawek w całości do dekoracji
- 2 litr wody

Wskazówki

Jeśli szykujesz wieczorne przyjęcie, to najlepiej przygotuj deser rano, by wieczorem cieszyć się jego smakiem razem z Twoimi gośćmi.