

# Niebianski deser Panna Cotta



Autor: **dominikaorland**  
Przepisów: 17 Ocena: 284

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- żelatyna, 2 łyżeczki
- mleko 2%,3%, 1,5 szklanki
- śmietanka kremowka 30 %, 1 szklanka
- cukier, ok 2 łyżek
- vanilla extract albo laska wanilii, pare kropel lub szczypta
- owoce do przybrania-truskawki,maliny,jagody, troszke

## Sposób przygotowania:

- 1 w małej miseczce zalewamy żelatynę 3 łyżkami h<sub>2</sub>O mieszamy i odkładamy na bok. W garnuszku grzejemy mleko, śmietankę 2 łyżki cukru, wanilię. Cukru i wanili można dać mniej lub więcej jak kto lubi. Grzejemy tylko aby cukier się rozpuścił. Po rozpuszczeniu się cukru, odkładamy na bok i dodajemy do tego wcześniej przygotowaną żelatynę, dobrze mieszamy. Całość rozlewamy do miseczek, salatek wcześniej spryskanych tłuszczem. Deser musi stać w lodówce 24 h przed podaniem. Przed podaniem deser wycinamy z miseczki nożem odwracamy i podajemy na talerzyku. Dekorujemy owocami

## Twoje notatki do przepisu: