

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 h₂O mieszamy i odkładamy na bok.W garnuszku grzejemy mleko,śmietankę 2 łyżki cukru ,wanilie.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.Calosc rozlewamy do miseczek,salaterek wcześniej spryskanych tłuszczem .Deser musi stać w lodowce 24 h przed podaniem.Przed podaniem deser wycinamy z miseczki nożem odwracamy i podajemy na talerzyku.Dekorujemy owocami

Twoje notatki do przepisu: