

# Panna Cotta nie tylko na walentynki

Autor: **eka88**Przepisów: **45** Ocena: **542**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2,5g żelatyny
- 1 łyżki zimnej wody
- 1 laska wanili
- 250 g śmietanki 30 %
- 1,5 łyżki cukru
- galaretka truskawkowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Śmietankę gotujemy z cukrem i miąższem z wanilii, do tego dorzucamy laskę. W szklance rozpuszczamy żelatynę z wodą. Gdy śmietanka się zagotuje dodajemy 3 jej łyżki do żelatyny i dokładnie mieszamy, potem żelatynę przelewamy do reszty śmietanki i rozlewamy do foremek lub kokilek

Zostawiamy na co najmniej 5 godzin w lodówce.

Galaretkę przygotować wg. przepisu na opakowaniu. Rozlać cieniutką warstwę na talerzyk. Gdy stęże wyciąć serce :)

W okresie letnim polecam galaretkę zamienić na mus truskawkowy

## Twoje notatki do przepisu: