

Panna cotta z truskawkami

Ib – IIb PdP

19.06.2020 rok

Witam Was wszystkich bardzo serdecznie. Na dzisiejszych zajęciach wykonamy deser z wykorzystaniem truskawek –właśnie teraz jest sezon na te przepyszne owoce.



Lista składników:

- 1 opakowanie galaretki truskawkowej
- 300 ml litra śmietany kremówki
- 50 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka żelatyny
- Truskawki

Wykonanie:

1. Galaretkę przygotuj według wskazówek na opakowaniu. Gdy trochę ostygnie wlej do przygotowanych pucharków lub wysokich szklanek, dodaj pokrojone truskawki. Odstaw do stężenia.
2. Żelatynę zalej odrobiną zimnej wody.
3. Do garnka wlej śmietankę, mleko, dodaj cukier. Garnek postaw na piec i podgrzewaj ciągle mieszając. Kiedy śmietanka zacznie się gotować, wyłącz ogień i dodaj namoczoną żelatynę. Mieszaj do rozpuszczenia. Całość odstaw do wystudzenia mieszając raz na jakiś czas.
4. Śmietankę przelej do przygotowanych pucharków z galaretką dopiero wtedy, gdy zacznie lekko tężeć – dzięki temu nie rozpuści się galaretka.
5. Włóż deser do lodówki na ok. 2 godziny. Przed podaniem możesz udekorować wierzch bitą śmietaną i truskawkami.

Smacznego !!!

