



Panna cotta z malinami i miętą

Steps: 8

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

2 szklanki	Śmietanka 36%	1 sztuka	Laska wanilii
1 szklanka	Cukier	15 g	Żelatyna
2 szklanki	Maliny mrożone		Świeże maliny do dekoracji

Sposób przygotowania:

-
1. Maliny umieść w garnku z cukrem i 2 łyżkami wody i gotuj przez około 10 minut, aż powstanie sos.
 2. Gotowy sos przetrzyj przez sito, aby pozbyć się pestek. Powinno go być 1/2 szklanki.
 3. Żelatynę połącz z 3 łyżkami zimnej wody i dokładnie zamieszaj. Odstaw na 10 minut.
 4. W międzyczasie rozetnij wanilię i wyskrob ziarenka do rondelka ze śmietaną i cukrem.
 5. Całość powoli doprowadź do wrzenia, zdejmij z ognia, dodaj namoczoną żelatynę i dokładnie wymieszaj różgą, aż żelatyna się rozpuści. Odstaw na 10 minut, aby śmietana nabrała aromatu wanilii.
 6. Po tym czasie wyjmij laskę, dodaj sos malinowy, pozostawiając 2/3 łyżki do dekoracji.
 7. Masę przelej do foremek i wstaw do lodówki na 24 godziny, aż stężeje.
 8. Gotową panna cottę podawaj z sosem malinowym.