




Panna Cotta z polewą truskawkową

 Wafelek2601

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 2 porcje

Składniki:

mleko - 1 szklanka

kwaśna śmietana - 1 szklanka

żelatyna - 2 łyżeczka

cukier waniliowy - 1 opakowanie

cukier - 1 łyżeczka

sos truskawkowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę rozpuścić w odrobinie wody, odstawić. Mleko zagotować, do gotującego się mleka wlać śmietankę wymieszaną z cukrem, cukrem waniliowym oraz rozpuszczoną żelatyną. Ciągłe mieszając doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia. Wlać do małych miseczek, odstawić na kilka godzin do lodówki do stężenia. Przed podaniem wyjąć z miseczek, poleać sosem truskawkowym.