



Panna Cotta z napoju domowej roboty z nerkowców bio i z owocowym sosem

 EKO przewodnik

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 5 porcji

Składniki:

mleko z nerkowców domowej produkcji - 4 szklanki - 1 litr
cukier z wanilią - 40 g
ekstrakt z wanilią - - kilka kropel
żelatyna w proszku - 20 g
sól - - szczypta

dodatki: -
owoce sezonowe np. maliny, truskawki, jagody - 250 g
cukier z wanilią - 20 g
czekolada gorzka - 4 kostka
orzechy pokruszone - macadamia, brazylijskie, płatki migdałowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę rozpuść w 1 szklance napoju roślinnego. Trzy szklanki napoju wlej do garnuszka, dodaj cukier waniliowy, (dodatkowo można dodać ekstrakt z wanilii lub pozbawioną nasion laskę wanilii), mieszaj od czasu do czasu i doprowadź do wrzenia. Powstanie budyń, napój z nerkowców domowej roboty gęstnieje pod wpływem temperatury (zawiera drobinki orzechów). Wyłącz grzanie, do żelatyny dodaj łyżkę gorącego budyniu i zamieszaj, a następnie przelej żelatynę do garnuszka z budyniem, zamieszaj. Filiżanki, przepłucz zimną wodą i przelej do nich zawartość garnuszka, po wystudzeniu przykryj lub owiń woreczkiem i włóż do lodówki na kilka godzin.

KROK 2: Owoce umyj i zmiksuj z cukrem waniliowym. Jeśli owoce mają pestki (jak np. maliny) sos przetrzyj przez sito, wtedy będzie aksamitny. Czekoladę zetrzyj na dużych oczkach. Orzechy pokrusz lub wykorzystaj płatki migdałowe, podpraż lekko na patelni. Panna cottę wyciągnij z filiżanek na talerzyk. Jeśli nie będzie chciała wyskoczyć podważ nożem lub przesunij nożem między filiżanką, a masą. Talerzyk ozdób sosem, na niego wyłóż panna cottę, posyp owocami, orzechami i czekoladą.