





Panna cotta z sosem truskawkowym

 Kinga Bajcar


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Truskawki mrożone - 1 szklanka

Śmietanka 36% - 2 szklanka

Agar Agar - 3 łyżka

Cukier waniliowy Bio - 2 łyżeczka

Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietankę zagotowujemy , gdy zacznie się gotować dodajemy agar agar, cukier waniliowy oraz cukier z agawy. Gotujemy jeszcze chwilę. Następnie gorący płyn przelewamy do miseczek. Odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 2: Gdy panna cotta wystygnie, odwracamy ją do góry dnem na talerzyku i wyjmujemy.

Truskawki rozmrażamy, blendujemy, a powstałym musem polewamy deser. Smacznego :)