



Patriotyczna panna cotta

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

śmietana 30% - 500 ml

woda - 100 ml

cukier puder - 2 łyżka

truskawki - 200 g

żelatyna - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Przygotowuję ten deser na Święto Odzyskania Niepodległości z truskawkami lub malinami, aby podkreślić połączenie barw narodowych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietanę zagotować z cukrem. Żelatynę rozpuścić we wrzącej wodzie, ale nie gotować. Połączyć śmietanę z rozpuszczoną żelatyną, energicznie mieszając. Odstawić. Gdy masa zacznie gęstnieć, przelać do miseczek i wstawić do lodówki do stężenia. Podawać ze świeżymi owocami lub tak, jak u mnie, z musem z truskawek zblendowanych z odrobiną cukru pudru.