

Panna Cotta



Meni je Panna Cotta kraljica ljeta . Panna Cottu možete pripremiti na različit načine , s raznim voćem , u raznim čašicama itd ...

SASTOJCI za Panna Cottu :

700 ml slatkog vrhnja

300 ml mlijeka

100 g šećera

45 g gustina

Vanilija pasta (ili štapić, a može i šećer vanilija)

10 g želatine

4 žlice vode

SASTOJCI za umak :

750 g jagoda

3 žlice vode

70 – 100 g šećera (ovisi o slatkoći voća)

10 – 15 g želatine (nije obavezna i

ovisi o gustoći kojoj želite)

PRIPREMA Panna Cote :

- 1 . staviti sve sastojke u posudu , dobro ih razmutiti kako bi nestale grudice ...
- 2 . kad Panna Cotta prokuha skloniti lonac sa štednjaka , te vodu i želatinu izmiješati pa ostaviti 10 minuta kako bi želatina nabubrila ...
- 3 . pripremljenu želatinu dodati u vruću Panna Cottu ...
- 4 . napuniti čašice (**POGLEDAJ VIDEO**) ...
- 5 . Panna Cottu staviti u hladnjak da se dobro stegne ...
- 6 . očistiti jagode , dodati vodu i šećer (ako ćete koristiti želatinu pripremite je po uputama na ambalaži)
- 7 . umak dodati preko Panna Cotte ...
- 8 . ostaviti Panna Cottu na 4 , 5 sati u hladnjaku ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Količinu umaka sebi prilagodite .

Želatina u umaku nije obavezna .

Količinu šećera u umaku sebi prilagoditi jer neko je voće više, a neko manje slatko .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri