

# Panna cotta

Przepis dodany przez użytkownika fasoлецzka93



**smaczne danie pochodzące z Włoch.**

Czas przygotowania: 20 minut  
Ilość porcji: 5-6  
Stopień trudności: bardzo łatwe  
Koszt: 20 PLN  
Kaloryczność: 350 kCal

## **Potrzebne składniki:**

- śmietana kremówka - 250 ml
- mleko pełne - 250 ml
- cukier puder - 100 g
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 35 g

## **Przydatne akcesoria:**

2 garnki, łyżka, salaterki

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Podgrzewamy mleko rozpuszczamy w nim żelatynę. W drugim naczyniu podgrzewamy śmietanę kremówkę z cukrem pudrem i waniliowym(zamiast cukru waniliowego można użyć laski wanili). Dodajemy do siebie wszystko i wlewamy do wcześniej przygotowanych pojemniczków.Odstawiamy na ok. 7 godzin do całkowitego ostygnięcia. Podajemy z sosami malinowy lub pończokowym.

## **Jak podawać?**

Z sokiem pończokowym lub malinami

## **Uwagi:**

nie mieszać z byt długo