

Panna Cotta waniliowa z sosem truskawkowym

Pyszna i lekka Panna Cotta z laską wanilii Bourbon i sosem truskawkowym

4 porcje    średni  40 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
250 ml mleka
60 g cukru
0,5 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera

Sos:

200 g truskawek
1 łyżeczka cukru pudru
4 - 8 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Żelatynę namocz w zimnej wodzie przez 5 minut. Śmietankę, mleko i cukier umieść w rondelku. Wanilię przetnij wzdłuż, usuń nasionka i włóż je do rondelka razem z przeciętą laską wanilii. Rondelek ustaw na średniej mocy palnika. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia się cukru, a następnie doprowadź do zagotowania. Po zagotowaniu natychmiast zdejmij z palnika, wyjmij laskę wanilii. Namoczone listki żelatyny odsącz, dodaj do gorącego płynu i dokładnie wymieszaj do jej całkowitego rozpuszczenia. Gotową mieszankę wystudź, a następnie nieco schłodź do uzyskania żelowej konsystencji. Przed wyporcjowaniem całość zamieszaj, a następnie przelej do miseczek o pojemność 125 ml, przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki do stężenia.

2 Sos:

Truskawki umyj, usuń szypułki i zmiksuj razem z cukrem pudrem. Przetrzyj przez sito, aby otrzymać gładki sos.

3 Dekorowanie:

Deser możesz podawać na talerzyku lub bezpośrednio z pucharków. Przed podaniem polej deser przygotowanym sosem i udekoruj listkami mięty.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- W celu ułatwienia wyjęcia deseru zanurz go na kilka sekund w gorącej wodzie, przyłóż talerzyk i obróć lub oddziel go od naczynia nożykiem z cienkim, gładkim ostrzem.

Dla urozmaicenia smaku, do mleka i śmietanki można dodać 2 łyżki rumu kokosowego.

Waniliową Panna Cottę można podawać nie tylko w klasycznej postaci, ale również ze świeżymi owocami i musami owocowymi.

Jeśli nie masz czasu na przygotowanie sosu użyj gotowego [Sosu truskawkowego Dr. Oetkera](#).

Zamiast Łaski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.