

Panna cotta

Składniki (ok. 6 porcji):

- 600 ml śmietany
- 200 ml mleka
- 2 czekolady białe
- 2 laski wanilii
- 12 g żelatyny

Przygotowanie:

Mleko, razem ze śmietaną i wanilią gotujemy. Po zagotowania zdejmujemy z ognia, wrzucamy czekoladę i rozpuszczamy. Przez sitko dodajemy wcześniej namoczoną w zimnej wodzie żelatynę. Przelewamy do pucharków i wsadzamy do lodówki do zastygnięcia.

Do masy lub na wierzch można dodać owoce typu jagody, maliny, borówka.