Kokosowa Panna Cotta z truskawkami

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

PANNA COTTA:

- żelatyna Gellwe wymieszana z wodą - 3 łyżeczki żelatyny + 2 łyżki wody
- śmietana kremówka 36% - 250 ml
- mleko kokosowe - 250 ml
- cukier - 80 g
- cukier wanilinowy Gellwe 15 g - 1 opakowanie

FRUŻELINA:

- truskawki - 200 g
- maliny - 80 g
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- galaretka truskawkowa Gellwe - 1 opakowanie
- woda - 40 ml

Sposób przygotowania

1. Panna cotta: Żelatynę zalej wodą i odstaw na 10 minut do napęcznienia. Do garnuszka wlej mleko kokosowe i śmietankę, dodaj cukier, cukier wanilinowy i podgrzewaj mieszając, aż cukier się rozpuści.

2. Płyn doprowadź prawie do wrzenia, zdejmij z garnek z ognia i dodaj namoczoną żelatynę. Mieszaj ok. 1,5 minuty, aby żelatyna się całkowicie rozpuściła.

3. Mieszankę wlej do 4 szklaneczek po ok. 125 ml lub 6 mniejszych kubeczków. Odstaw do wystudzenia. Przykryj każdy deser kawałkiem folii spożywczej i wstaw do lodówki do stężenia na min. 5h, a najlepiej na całą noc.

4. Frużelina: Owoce umyj i osusz na sicie. Truskawki odszypułkuj i pokrój na ćwiartki. W garnuszku wymieszaj owoce z cukrem. Postaw na palniku o średniej mocy, dodaj sok z cytryny, 40 ml wody i gotuj co jakiś czas mieszając ok. 5 min.

5. Owoce zdejmij z palnika i dodaj galaretkę. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia się galaretki. Frużelinę odstaw do wystudzenia. Następnie wstaw do lodówki do całkowitego schłodzenia. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kokosowa Panna Cotta z truskawkami

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g