Panna cotta z owocami

czas przygotowania: **140 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

DESER:

- śmietanka 30 - 36% - 250 ml
- mleko - 500 ml
- cukier - 6 łyżek
- Cukier wanilinowy Gellwe - 3 łyżeczki
- Żelatyna Gellwe - 30 g

SOS OWOCOWY:

- owoce (wiśnie, maliny, porzeczki) - 250 g
- Konfiturex 2:1 Gellwe - 1 łyżka (10 g)
- cukier - 50 g

Sposób przygotowania

1. Żelatynę zalej zimnym mlekiem i odstaw. Śmietankę wraz z cukrem i cukrem wanilinowym podgrzej prawie do zagotowania. Dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści.
2. Salaterki posmaruj od wewnątrz odrobiną oleju i napełnij masą śmietanową. Pozostaw do ostygnięcia i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. W tym czasie przygotuj sos owocowy. Owoce rozgnieć widelcem i wymieszaj z konfiturexem, zagotuj. Dodaj cukier i ponownie zagotuj. Sos możesz zostawić w tej postaci lub jeśli wolisz, przetrzeć przez sito.
4. Zastygniętą panna cottę wraz z salaterką wstaw na kilka sekund do wrzątku (dzięki temu masa z łatwością wyjdzie z foremki). Każdą przykryj talerzykiem i odwróć do góry dnem.
5. Przed podaniem polej sosem i udekoruj owocami.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Panna cotta z owocami

Cukier wanilinowy 30g

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: 30g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g

Konfiturex 2:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g