Panna Cotta kokosowa z marakują

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- mleko kokosowe - 400 ml
- biała czekolada - 1 opakowanie
- żelatyna Gellwe - 1-2 łyżki
- marakuja świeża - 2 sztuki

Sposób przygotowania

1. Żelatynę zalej do pokrycia i odstaw do napęcznienia. Czekoladę posiekaj na mniejsze kawałki i przełóż o miski. Do garnka wlej mleko kokosowe i zagotuj. Zalej czekoladę i odczekaj ok. 1 min, aby temperatury się wyrównały.

2. Wymieszaj do uzyskania gładkiego sosu. Możesz dodatkowo przelać płyn przez drobne sitko. Napęczniałą żelatynę podgrzej na palniku/mikrofali do rozpuszczenia.

3. Nie doprowadzaj do wrzenia, gdyż żelatyna straci swoje właściwości żelujące. Zdejmij z palnika i przelej do ciepłego mleka kokosowego z czekoladą. Wymieszaj.

4. Przygotuj 3 foremki na panna cottę o pojemności ok. 130 ml każda. Rozlej płyn równomiernie do foremek i przykryj każdą folią spożywczą. Wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

5. Przed podaniem każdą foremkę włóż na kilka sekund do gorącej wody i nożem poluzuj brzegi. Panna cotta swobodnie powinna odejść od foremki na talerz. Marakuje przekrój na połowę, wydrąż miąższ i wyłóż na wierzch deseru.

6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Panna Cotta kokosowa z marakują



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