

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 przetóż 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. Marakuję 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