



## Panna cotta z owocami

Czas przygotowania: **140 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Cukier wanilinowy 30g Żelatyna spożywcza 50g Konfiturex 2:1	śmietanka 30 - 36% - 250 ml mleko - 500 ml cukier - 6 łyżek Cukier wanilinowy Gellwe - 3 łyżeczki Żelatyna Gellwe - 30 g <b>DESER - składniki</b> <b>SOS OWOCOWY - składniki</b> owoce (wiśnie, maliny, porzeczki) - 250 g Konfiturex 2:1 Gellwe - 1 łyżka (10 g) cukier - 50 g

Krok	Opis 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 konfiturem, 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!