



Panna Cotta kokosowa z marakują

Czas przygotowania: **75 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Żelatyna spożywcza 20g

Składniki

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

Krok

Opis 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 miększy i wyłóż na wierzch deseru.

6. Smacznego!