

# Panna cotta z marakują



Autor: **andalmatiner**  
Przepisów: **114** Ocena: **790**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 i 1/2 szklanki śmietanki 36%
- 1 łyżeczka pasty z wanilii lub 1 laska wanilii
- 1/2 szklanki cukru kryształu drobnego
- 2 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżki mleka
- marakuja 6 szt

## Sposób przygotowania:

1. Śmietankę podgrzej na małym ogniu do stanu wrzenia.
2. Dodaj łyżeczkę pasty waniliowej lub jeśli używasz laski wanilii wydrąż nasionka i wsyp je do śmietany, następnie wrzuć do niej również łupinę oraz cukier.
3. Zdejmij rondel z ognia i zostaw go na 5 minut, aby śmietana przeszła aromatem wanilii.
4. Sprawdź, czy cukier się rozpuścił, a jeśli nie, postaw rondel na minutę na ogniu.
5. Wyciągnij łupinę wanilii.
6. Żelatynę rozprowadź w mleku i dodaj ją do wciąż gorącej śmietany.
7. Mieszaj tak długo, aż powstanie jednolita masa.
8. Przygotuj 6 miseczek.
9. Aby ziarenka wanilii nie opadły na dno miseczek, przed rozlaniem masy do miseczek schłódź ją do momentu, aż zacznie się ścinać i dopiero przelej ją do miseczek.
10. Miseczki z masą wstaw do lodówki na kilka godzin.
11. Podawaj na zimno z marakują.
12. Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: