

WANILIOWA PANNA COTTA Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM

Składniki



- 80 ml śmietanki 30 %
- 80 ml mleka
- 20 g ksylitolu 3 g żelatyny (jedna łyżeczka)
- Pół laski wanilii
- 30 g galaretki brzoskwiniowej rozpuszczonej w 80 g wody
- 80 g brzoskwini z puszki (1 sztuka)
- Opcjonalnie: sok z cytryny

Sposób przygotowania

1. Żelatynę zalewamy odrobiną zimnej wody, aby napęczniała.
2. Śmietankę i mleko wlać do garnuszka i podgrzać (ale nie zagotować), a w międzyczasie dodać ksylitol i wydrążone ziarenka laski wanilii.
3. Dodać na końcu żelatynę i dobrze wymieszać z całą masą.
4. Ostudzony płyn wlać do naczyń i zostawić w lodówce, aż panna cotta zgęstnieje.
5. Następnie wykonać mus brzoskwiniowy – letnią galaretkę rozpuszczoną w wodzie połączyć ze zmiksowaną brzoskwinią i wylać na masę śmietankową.