

Jahodová Panna Cotta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 150 g
- jahody 100 g
- smetana 12% 200 ml
- smetana 30% 200 ml
- želatina 2 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu necháme ve vodě nabobtnat.

Smetanu s cukrem přivedeme k varu, odstavíme a za stálého míchání přidáme vymačkanou želatinu. Necháme vychladit

Jahody rozmixujeme s cukrem, nalejeme do sklenic a zalejeme schladlou smetanou. Dáme zatuhnout do lednice na cca 6 hodin.