

Panna cotta sa šumskim voćem

Uživajte u ovom prekrasnom hladnom desertu, bogato osvježenom svim vrstama šumskog voća koje je stiglo na naše tržnice. Borovnice, kupine, maline, ribizle, jagode... - savršeno će dopuniti okus vaše panna cotte

Sastojci:

- 500 ml slatkog vrhnja
- 150 g šećera
- 1 vrećica želatine
- 1 vanilin šećer
- šumsko voće po želji (borovnice, kupine, maline, ribizle, jagode...)

Priprema: želatinu staviti u hladnu vodu dok ne nabubri (držati se uputa na vrećici). Slatko vrhnje uliti u posudu, dodati šećer i vanilin šećer. Kuhati na laganoj vatri dok ne provrije, te kuhati još 10-ak minuta uz stalno miješanje. Kada smo posudu maknuli s vatre dodati otopljenu želatinu i miješati dok se ne rastopi. U gotovu smjesu dodamo šumsko voće, lagano pomiješati i uliti u navlažen kalup te staviti da se hladi na 3-4 sata. Izvaditi iz hladnjaka, preokrenuti iz kalupa na tanjurić za serviranje i posipati kakaom.