

Panna Cotta

Panna Cotta

Ingrediente :

800 ml frisca, 4 linguri zahar, 1 plic zahar vanilat, 15 g gelatina, 500 g capsuni/zmeura/visine.

Preparare :

Frisca se fierbe la foc mic aproximativ 10 minute, impreuna cu zaharul si zaharul vanilat. Se amesteca din cind in cind, sa nu se lipeasca de fundul vasului. Separat, se dizolva gelatina si se incalzeste la foc mic. Se incorporeaza cite putin, compozitia de frisca si apoi se toarna in pahare/boluri si se da la frigider cel putin o ora. Se decoreaza cu fructe stropite cu lamiie. Zmeura si visinele nu se stropesc cu lamiie. Fructele se pot servi si piurate (zmeura se trece mai degraba printr-o sita, pentru a nu ramine semintele).