Panna cotta s jahodami

Recepty

Dezerty

Pro každý den

120 min

0



2.9

2325

Budete potřebovat

Smetana	250 ml
Cukr krupice	70 g
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
Želatina na slané i sladké Vitana	1 ks
Džemfix 2:1 Vitana	1 ks
Jahody	

Příprava receptu

Smetanu a cukr převaříme. Odstavíme a necháme vychladnout na 80 °C. Sypkou želatinu zalijeme horkou smetanou a mícháme do úplného rozpuštění. Po částečném vychladnutí nalijte do skleniček. Vychladíme a podáváme s jahodami povařenými s Džemfixem 2:1 Vitana.



Želatina



Vanilkový cukr