



Panna cotta s jahodami

Recepty



Dezerty



Pro každý den



120 min



0



2.9

2307



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 želatínu 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.



Želatína



Vanilkový cukr