

# Akademia Tortu

## Panna Cotta waniliowa

Ilość porcji: 12 pucharków

### Składniki

#### Panna Cotta

- 500 g śmietanki kremówki
- 250 g mleka pełnego
- 40 g cukru (wedle uznania)
- 15 g żelatyny 180 Bloom
- 75 g zimnej wody
- laska wanilii lub ekstrakt waniliowy

#### Galaretka porzeczkowa

- 500 g puree z czerwonej porzeczki np firmy [Ponthier](#)
- 50 g cukru (wedle uznania)
- 10 g żelatyny Bloom 180
- 50 g zimnej wody

### Instrukcje

#### Panna Cotta

1. Zrobić infuzję na zimno: wieczór wcześniej mleko i śmietankę wlać do rondla dodać laskę wanilii. Wstawić do lodówki na noc.
2. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
3. Śmietankę, mleko, cukier i laskę wanilii podgrzać do pierwszego bąbelka. Zdjąć z palnika, wyjąć laskę wanilii. Dodać napęczniałą żelatynę - mieszać różgą aż się rozpuści.
4. Panna cotta waniliowa powinna być mieszana różgą aż do momentu kiedy przestygnie - nie chcemy aby utworzył się na niej korzuch.

5. Gotową przelewamy do przygotowanych pucharków i odstawiamy do lodówki aby stężała.

### **Galaretka porzeczkowa**

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Puree z porzeczki, lub innych owoców, podgrzewamy w rondlu. Dodajemy cukier i mieszamy aż się rozpuści.
3. Do ciepłego puree dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy aż się rozpuści.
4. Przystudzone puree wylewamy na panna cottę i odstawiamy do lodówki aby stężało.

### **Przydatne uwagi**

- Do panna cotty waniliowej można dodać łyżkę lub dwie wybranego alkoholu.