

KRAKUSKOWA PANNA COTTA



PRZYGOTOWANIE: **2 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PETIT BEURRE, PALUSZKI MALINOWE**

SKŁADNIKI

- 500 ml śmietanki 30%
- 100 g cukru
- 20 g żelatyny
- 1 laska wanilii

SPÓD:

- Krakuski Petit Beurre - 220 g
- 2 łyżki oleju kokosowego

SOS:

- 100 g malin
- 20 g cukru

PRZYGOTOWANIE BABECZEK:

1. Podgrzej śmietanę
2. Dodaj cukier, laskę wanilii i żelatynę
3. Mieszaj, nie doprowadzając do wrzenia
4. Przelej do pucharków
5. Odstaw do lodówki na 1h
6. Zblenduj Krakuski Petit Beurre
7. Dodaj olej kokosowy
8. Wymieszaj składniki
9. Wsyp ciasto herbatnikowe do pucharków
10. Wstaw do lodówki na 20 minut
11. Wsyp maliny i cukier
12. Całość zagotuj
13. Przetrzyj przez sitko
14. Wylóż Panna Cottę na talerz do góry dnem
15. Polej sosem malinowym
16. Udekoruj całość