

Kuchnia Włoska-Waniliowa pannacotta z mascarpone

Składniki na 8 porcje:

- 500 ml śmietanki 30% lub 36%
- 8 łyżek mleka
- 500 g serka mascarpone
- 1 laska wanilii
- 160 g cukru
- 6 łyżeczek żelatyny
- owoce lub sos owocowy



Sposób wykonania:

1. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i wyskrobać ziarenka.
2. Kremówkę, mleko, cukier oraz ziarenka z laski wanilii podgrzać aż do zagotowania, zdjęć z palnika i przestudzić.
3. Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody. Również nieco przestudzić, jednak nie dopuścić do stężenia.
4. Wszystko zmiksować z twarogiem, do czasu, gdy uzyskamy gładką masę. Masę przelać do foremek (najlepiej sprawdzą się foremki silikonowe, chyba, że zamierzamy podać deser w pucharkach).
5. Wstawić do lodówki najlepiej na całą noc lub na kilka godzin.
6. Truskawki z cukrem zblendować i poleać gotowy deser sosem.