

Jagodowa panna cotta



Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa forma (pojemność tej formy to 6 x 80 ml)
- forma silikonowa na małe półkule (pojemność tej formy to 15 x 18 ml)
- mata perforowana (lub zwykła silikonowa, ewentualnie papier do pieczenia), możesz ją również kupić taniej tutaj
- okrągły wykrawacz (użyłam foremki o średnicy 7 cm z zestawu kótek)
- listwy dystansowe do wałkowania
- maty silikonowe
- wałek do ciasta (np. taki)
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser
- garnki, miseczki
- tarka, sitko
- silikonowa szpatułka
- deska do krojenia lub twarda podkładka
- blacha do pieczenia (piekłam na takiej blaszce od Dorosiowe Ranty)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Jagodowa panna cotta



Potrzebne składniki na 6 deserów:

Kokosowe ciasteczka:

- 50 g masła
- 55 g mąki pszennej
- 15 g mąki kokosowej (lub zmielonych wiórek kokosowych)
- 15 g wiórek kokosowych
- 20 g cukru
- 1/2 łyżki mleka

Żelka jagodowa:

- 80 g jagód (mogą być mrożone)
- 15 g cukru
- 1 g żelatyny (1/4 łyżeczki)

Jagodowa panna cotta:

- 260 g jagód
- sok z 1/2 średniej cytryny
- 50 g cukru
- 9 g żelatyny (2 i 1/4 łyżeczki)
- 260 ml śmietany 30%

Jagodowa panna cotta



Opis przygotowania:

Kokosowe ciasteczka:

1. Wszystkie składniki szybko zagnieć ręcznie lub mikserem.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm. Schłódź przez 30 minut.
3. Wytnij okrągłe ciasteczka.
4. Piecz w 180°C przez 15-18 minut, z funkcją góra-dół.
5. Tarką lekko wyrównaj brzegi ciasteczek.

Żelka jagodowa:

1. Jagody zagotuj wraz z cukrem.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody.
3. Jagody przetrzyj przez sitko.
4. Żelatynę dodaj do gorącego puree jagodowego i wymieszaj.
5. Masę przelej do 6 zagłębień formy w kształcie małych półkul.
6. Formę wstaw do zamrażarki na min. 2 godziny.

Jagodowa panna cotta:

1. Jagody zagotuj wraz z cukrem i sokiem z cytryny.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody.
3. Jagody przetrzyj przez sitko.
4. Żelatynę dodaj do gorącego puree jagodowego i wymieszaj.
5. Śmietanę podgrzej do wrzenia.
6. Do śmietany dodaj jagody z żelatyną i wymieszaj. Pozostaw w temperaturze pokojowej na ok. 2 godziny, do wystudzenia.

Jagodowa panna cotta



Składanie deseru:

1. Żelkę jagodową wyjmij z zamrażarki i wyciągnij z formy.
 2. Do geometrycznej formy wlej panna cottę do 3/4 wysokości.
 3. Umieść żelkę na jagodowej masie.
 4. Wypełnij formę do pełna i wstaw do lodówki na ok. 2 godziny. Następnie przełóż do zamrażarki na kilka godzin do całkowitego zamrożenia.
- Wyjmij deser z formy i umieść na ciasteczku. Włóż do lodówki na kilka godzin, aby panna cotta się rozmroziła.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)