

Kokosowa panna cotta



Potrzebne narzędzia*:

- foremki silikonowe na mini babki – użyłam 6 foremek o pojemność 70 ml każda (możesz je kupić też na [Aliexpress](#))
- mata silikonowa
- wałek do masy cukrowej
- barwniki w żelu (użyłam fioletowego i różowego)
- barwnik pudrowy (użyłam Fractal pelican pink)
- masa cukrowa, polecam Saracino (zużyłam 30 g i przygotowałam kwiatuszki na zapas, ale do ozdoby deseru wystarczy Ci 10 g)
- proszek CMC
- gruby papier wafelowy 0,50 mm, jeden arkusz (cienki będzie zbyt delikatny żeby utrzymał się w deserze)
- wykrawacz w kształcie kwiatka
- nożyczki
- pędzelki
- wykałaczka
- deska do krojenia lub sztywna podkładka (do przenoszenia wypełnionych foremek)
- waga kuchenna (np. taka)
- garnki, łyżka, miseczka
- podkłady do deserów tzw. bankietówki (opcjonalnie)

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

Musisz inne kupić akcesoria?
Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja](#) i [Miniowe Formy 3D!](#)
Z kuponem rabatowym "cakeitpl" otrzymasz
5% rabatu na całe zamówienie!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Kokosowa panna cotta



Potrzebne składniki:

Panna cotta:

250 ml śmietany kremówki (30% lub 36%)

200 ml mleka kokosowego

35 g cukru waniliowego (ewentualnie może być zwykły cukier)

2,5 łyżeczki żelatyny

1 łyżka musu kokosowego (lub zblendowane wiórki kokosowe)

Możesz dodać maliny, przygotować sos malinowy lub żelkę.

Opis przygotowania:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw na kilka minut. Podgrzewaj na małym ogniu do rozpuszczenia.
2. Pozostałe składniki podgrzej. Dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj. Odstaw do przestudzenia.
3. Panna cotta wlej do foremek na mini babki. Desery włóż na godzinę lub dwie do lodówki. Po tym czasie przełóż je do zamrażarki na kilka godzin.
4. Wyjmij desery z zamrażarki. Wyciągnij z foremek.
5. Włóż do lodówki do czasu całkowitego rozmrożenia.

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)