

PANNA COTTA

z Mokate Cappuccino ZERO smak Czekoladowo-Karmelowy



40 min



3h 10 min



6-8 porcji

Składniki:

PANNA COTTA

- 4 łyżki Mokate Cappuccino ZERO smak Czekoladowo-Karmelowy
- 200 ml mleka
- 200 ml śmietanki 36%
- 2 łyżeczki przesianego kakao
- 1 łyżeczka stewii
- 2 kopiaiste łyżeczki żelatyny

DEKORACJA

- świeże owoce
- liście mięty



Przygotowanie:

- 01 Przygotowanie panna cotty rozpocząć od wsypania do małej miseczki 2 łyżeczek żelatyny. Zalać ją bardzo zimną wodą, wymieszać i odstawić do napęcznienia.
- 02 Na małym ogniu podgrzać mleko, śmietankę, kakao i stewię. Po zagotowaniu zdjąć z palnika i dodać 4 łyżki Mokate Cappuccino ZERO o smaku Czekoladowo-Karmelowym. Wymieszać do całkowitego rozpuszczenia.
- 03 Następnie dodać napęczniałą żelatynę i energicznie mieszać, aby nie powstały grudki.
- 04 Tak przygotowaną masę odstawić na około 30 minut do wystudzenia.
- 05 Przełożyć do silikonowych foremek i schłodzić w lodówce przez minimum 2 godziny, aż stężeje.
- 06 Aby wyjąć deser z foremek, przygotować głęboki talerz z gorącą wodą. Każdą foremkę delikatnie zanurzyć w wodzie na około 5 sekund, a następnie wyłożyć panna cottę na talerz.
- 07 Każdą porcję udekorować świeżymi owocami i listkami mięty.