

Jogurtowa panna cotta z galaretką i owocami

Kompromis między smakiem a zdrowiem, pół porcji tłustej śmietany zastąpiłam jogurtem naturalnym, wyszło pysznie i nie aż tak niezdrowo ☐ Tu panna cotta podana z galaretką i borówkami. Deser można przygotować w salaterkach/miseczkach lub w jednym większym naczyniu (u mnie w foremce silikonowej, z której bardzo łatwo go wyjąć).

Śmietanę z cukrem zagotowujemy w rondelku. W małej miseczce rozpuszczamy żelatynę, energicznie mieszając aż osiągnie formę żelu. Żelatynę dodajemy do gorącej śmietany, mieszamy do rozpuszczenia. Warto na koniec przecedzić śmietanę przez sitko, bo zdarza się, że zostają grudki. Śmietanę studzimy, kiedy będzie letnia lub zimna dodajemy jogurt, dokładnie mieszamy. Wlewamy do formy lub miseczek, przekładamy do lodówki. Panna cotta powinna się chłodzić minimum 6 godzin a najlepiej całą noc. Warto wysypać na nią też owoce aby były schłodzone w momencie wlewania galaretki.

W międzyczasie przygotowujemy galaretkę (zgodnie z instrukcją na opakowaniu), studzimy do temperatury pokojowej. Wylewamy na panna cote. Pozostawiamy do stężenia.

Polecam także przygotowanie panna cotty ze świeżymi owocami lub z syropem owocowym.
Smacznego!

Składniki na 4 porcje:

- 300ml śmietany 30%
- 300ml jogurtu naturalnego
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 5 łyżeczek żelatyny w proszku
- 2-3 łyżki gorącej wody do rozpuszczenia żelatyny
- 1 opakowanie galaretki owocowej + 500ml wody do jej rozpuszczenia
- 200g borówek amerykańskich lub innych owoców