Wspaniała panna cotta z truskawkami. Włoska klasyka w letniej odsłonie

Kremowa, delikatna i orzeźwiająca panna cotta z sosem truskawkowym to deser, który zachwyci każdego. Poznaj przepis na ten włoski klasyk, który przygotujesz zaledwie w 20 minut!

Panna cotta to jeden z tych deserów, które mimo swojej prostoty potrafią zachwycić nawet najbardziej wymagających smakoszy. Ten włoski przysmak, którego nazwa dosłownie oznacza „gotowaną śmietankę”, **zdobył popularność na całym świecie dzięki kremowej konsystencji i niezwykłej wszechstronności**.

Sekretem idealnej panna cotty jest odpowiednia proporcja składników oraz technika przygotowania. Kremowy deser doskonale komponuje się z sezonowymi owocami, a w tej wersji z intensywnym sosem truskawkowym tworzy harmonijne połączenie smaków, które zachwyci każdego miłośnika słodkości.

Panna cotta z truskawkami – składniki

Składniki na panna cottę (4 porcje):

- 500 ml śmietanki kremówki 36%
- 50 g cukru białego
- 1 laska wanilii lub 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 7 g żelatyny w listkach (około 4 listki)
- 50 ml zimnej wody (do namoczenia żelatyny)

Składniki na sos truskawkowy:

- 300 g świeżych truskawek
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- kilka listków świeżej mięty do dekoracji

Panna cotta z truskawkami – przygotowanie

1. Żelatynę namocz w zimnej wodzie na około 5 minut, aż zmięknie.
2. W rondelku umieść śmietankę, cukier i ziarenka z przekrojonej laski wanilii (lub ekstrakt).
3. Podgrzewaj mieszankę na średnim ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści. **Nie doprowadzaj śmietanki do wrzenia** – powinna być gorąca, ale nie wrząca.
4. Zdejmij rondelek z ognia, wyjmij namoczoną żelatynę z wody, odciśnij nadmiar wody i dodaj do gorącej śmietanki.
5. Mieszaj, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
6. Przelej masę do 4 szklanek lub pucharków.
7. Odstaw do lodówki na minimum 4 godziny, najlepiej na całą noc.

Przygotowanie sosu truskawkowego

1. Truskawki umyj, usuń szypułki i pokrój na połówki lub ćwiartki.
2. W rondelku umieść pokrojone truskawki, cukier i sok z cytryny.
3. Gotuj na średnim ogniu przez około 5-7 minut, aż truskawki zmiękną i sok zgęstnieje.

4. Możesz pozostawić sos z kawałkami owoców lub zblendować go na gładko – **obie wersje świetnie komponują się z panna cottą**.
5. Ostudź sos przed podaniem.

Gdy panna cotta stężeje, a sos truskawkowy ostygnie, czas na efektowne podanie deseru. Polej wierzch deseru sosem truskawkowym, tak aby tworzył intensywną, czerwoną warstwę na białej panna cotcie. Możesz również ułożyć plasterki świeżych truskawek po bokach szklanki, jak widać na zdjęciu.

Świeża mięta będzie doskonałym dodatkiem, który nie tylko wzbogaci smak, ale także doda desertowi elegancji. **Efekt wizualny warstw kremowej panna cotty i intensywnie czerwonego sosu truskawkowego zachwyci wszystkich gości**.

Zapisz ten przepis i stosuj do wszystkich miękkich letnich owoców: jeżyn, malin, borówek, marakui. Panna cotta to idealny deser na lato. Przygotuj kilka miseczek i sięgaj po nią zamiast lodów.