



PANNA COTTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I GALARETKĄ NA BAZIE GREEN KOKTAJL FIT&EASY

Sposób wykonania:

Śmietanę zagotuj z namoczoną wcześniej żelatyną, białą czekoladą i laską wanilii. Gdy żelatyna się dokładnie rozpuści wyjmij laskę wanilii, przelej płyn do małych naczyń i odstaw do lodówki. Green koktajl blanszuj w wodzie, przetóż szybko do wody z lodem aby zatrzymać proces gotowania. Warzywa zmiiksuj na gładką konsystencję, dodaj Agar i wstaw do lodówki aby masa zastygła, gdy masa będzie stała zmiiksuj ją dodając sok z cytryny i syrop cukrowy. Gotową płynną galaretkę przelej na zastygniętą panna cottę.

Składniki na 4 porcje:

Śmietana 36 % x 0,4 l
Żelatyna x 10 g
Biała czekolada x 80 g
Laska wanilii x 1 szt.
1 opakowanie [Szpinaku Fit&Easy](#)
Sok z cytryny
Syrop cukrowy
Agar 5 g