



przepisy.pl

Deser z lodami Panna Cotta Carte d'Or i prażonymi morelami

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Carte d'Or Panna Cotta** - 4 łyżki
- mleko - 200 mililitrów
- żelatyna - 1 łyżeczka
- morele - 6 sztuk
- miód - 25 gramów
- gałązki świeżego rozmarynu - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj mleko w garnku, zdejmij z ognia i dodaj żelatynę. Dokładnie wymieszaj, by żelatyna się rozpuściła.
2. Włóż lody Carte d'Or Panna Cotta do miseczki i zalej gorącym mlekiem z żelatyną. Wymieszaj trzepaczką kuchenną.
3. Podziel masę pomiędzy 4 szklanki deserowe i wstaw do lodówki na 2 godziny.
4. Rozgrzej piekarnik do 200 °C.
5. Połóż pokrojone na kawałki morele na blasze, skrop je miodem, a na górze umieść 2 gałązki rozmarynu. Piecz w piekarniku przez 6-8 minut, aż morele będą miękkie, a miód się skarmelizuje. Wyjmij i odstaw na bok. Zdejmij prażone gałązki rozmarynu.
6. Deser podawaj z prażonymi morelami i udekorowany świeżymi gałązkami rozmarynu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl