

Braškių želė su panakota

Gaivus ir vasariškas desertas su braškių gabaliukas

6 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 45 Min.



Sudėtis:

Jums reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker skaidri braškių ir vanilės skonio želė
- 300 g braškių
- 400 ml pieno (panakotai pagaminti)
- 1 pakelių Dr. Oetker mišinio desertui "Panna Cotta"
- 250 ml grietinės (panakotai pagaminti)

- 1 Užvirinkite 500 ml vandens ir ištirpinkite jame DR. OETKER skaidrią braškių ir vanilės skonio želė. Braškes supjaustykite, sudėliokite jas stiklinėse ir užpilkite žele.
- 2 150 ml pieno užvirinkite, atvėsinkite ir atidėkite. DR. OETKER desertą „Panna Cotta“ pagaminkite taip, kaip nurodyta ant pakelio.
- 3 Kai desertas atvės, jis pradės greitai stingti, tuomet įmaišykite virintą ir atvėsintą pieną. Gautą masę supilstykite ant užstingusios braškių ir irgi sustingdykite. Pilkite tiek, kad stiklinė nebūtų visiškai pilna, palikite vietos braškėms.
- 4 Prieš patiekdami ant baltojo sluoksnio uždėkite braškių, papuoškite valgomosiomis gėlėmis.