

# Панна кота с клубникой



На 100 грамм:  
Калорийность: **61,6 ккал.**  
Белки: **3,93 г.**  
Жиры: **2,92 г.**  
Углеводы: **5,17 г.**

Количество порций: **4**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/panna-kota-s-klubnikoj/>

## Ингредиенты:

- 400 мл. молока
- 0.5 ст. ложки быстрорастворимого желатина
- стевиозид по вкусу
- 1 пакетик ванилина
- 100 гр. клубники

## Приготовление:

Желатин залить 2-3 ст. ложки холодной воды, дать набухнуть минут 5, затем поставить в миску с горячей водой и помешивать пока он не растает.  
Молоко смешать с ванилином, нагревать помешивая, если смесь негрелась до чуть теплого то добавить желатин и перемешать, разлить по формочкам, если же нагрелись слишком сильно то нужно остудить и добавить стевиозид.  
Поставить формочки на ночь в холодильник или на 4-5 часов.  
Клубнику порезать маленькими кубиками, выложить на застывшую панна котту, верх полить образовавшимся соком.