

Панна-котта с клубникой



На 100 грамм:
Калорийность: **109 ккал.**
Белки: **17 г.**
Жиры: **3 г.**
Углеводы: **5 г.**

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

Ингредиенты:

- молоко 400 мл
- желатин 0,5 стак
- стевия по вкусу
- ванилин 1 пакет
- клубника 100 г

Приготовление:

Желатин залить 2-3 ст. л. 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 нагрелась до чуть теплого, добавить желатин и перемешать, разлить по формочкам; если же нагрелась слишком сильно, 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.