**Nowoczesna Panna Cotta – idealny wakacyjny deser!**

**Lato to czas, w którym chętnie sięgamy po lekkie, orzeźwiające desery. Prym wiodą lody, sorbety, kruche bezy i… panna cotta. Łatwa dostępność truskawek, wiśni czy malin sprawia, że wystarczy jedynie odrobina fantazji, aby przygotować prawdziwą słodką ucztę… ot tak… prosto z serca.**

**Nowoczesna panna cotta**

Składniki:

l 1 [galaretka o smaku truskawkowym Delecta](http://delecta.pl/galaretki/galaretka-smak-truskawkowy%2Cprod%2C20%2C40.php)

l 1 opakowanie [Sernika Oryginalnego Delecta](http://delecta.pl/ciasta/sernik-blyskawiczny-oryginalny%2Cprod%2C16%2C66.php)

l 800 ml mleka

l 400 g truskawek (mogą być mrożone)

l 2 łyżki cukru

l 1 [Śnieżka oryginalna Delecta](http://delecta.pl/sniezka/sniezka-oryginalna%2Cprod%2C21%2C32.php)

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę rozpuść w 500 ml gorącej wody, pozostaw do wystudzenia. Rozlej do 6 salaterek i wstaw do lodówki na godzinę do stężenia.

2. Sernik ubij z 600 ml mleka, wyłóż na galaretkę i wstaw ponownie na 2 godziny do lodówki.

3. W tym czasie zmiksuj truskawki z cukrem i ubij śnieżkę w 200 mleka.

4. Schłodzony deser wyjmij z miseczek na talerzyk zanurzając na kilka sekund salaterkę w gorącej wodzie.

5. Gotowy deser udekoruj truskawkami lub sosem truskawkowym i śnieżką.