

# Panna Cotta al passato di fragole

circa 4 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Weck-Gläser:****Ingredienti:**

- 1 bustina di Panna Cotta Dr. Oetker
- 1 dl di panna
- 3 dl di latte
- 500 g di fragole lavate
- 2 c. da tavola di zucchero
- 1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
- 1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
- 1 mezzo limoni, succo

**Preparare:**

Preparare la Panna Cotta come indicato sulla confezione. Distribuirli in quattro piccoli stampi per budino e lasciare raffreddare. Mettere da parte 3-4 fragole per la decorazione. Ridurre le fragole in purea. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il Finesse all'arancia e il succo di un mezzo limone. Incorporare il tutto alla purea di fragole. Distribuire il passato di fragole su quattro piattini da dessert. Sformare la Panna Cotta al centro di ogni piatto e decorare con le fragole messe da parte.