

Panna Cotta

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mléko přivedeme k varu, poté odstavíme a nalijeme do vyšší nádoby. Přidáme prášek a šleháme el. šlehačem nejdříve při nižších, potom při nejvyšších otáčkách asi 1 minutu. Přidáme smetanu na šlehání a šleháme při nižších otáčkách asi 1 minutu. Směs vlijeme do misek vypláchnutých studenou vodou, necháme vychladnout a poté dáme ještě do lednice až do úplného ztuhnutí. Můžeme servírovat v miskách nebo vyklopíme na talíř.

Ingredience

- **BIO Panna Cotta, bez lepku 40 g** - 40 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 125 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 125 g

