Panna Cotta s malinovou omáčkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Želatinu (plátky) namočíme na 15 minut do studené vody. Smetanu, mléko, cukr (40 g), semínka z půlky vanilkového lusku dáme do rendlíku, zahřejeme na 70°C. Přidáme vody zbavenou želatinu a necháme rozpustit. Pokud se na směsi vytvořila pěna, tak ji musíme naběračkou sebrat, vlijeme do formiček nebo hrníčku a dáme vychladit. Do rendlíku nasypeme (mražené) maliny, cukr krupici (100 g) a na mírném ohni zavaříme. Necháme 5 minut na mírném ohni převářet, poté rozmixujeme přes jemný cedník přepasírujeme, zbavíme semínek. Hmotu vychladíme na pokojovou teplotu a naneseme na vychladlou panna cottu. Zdobíme čerstvou malinou a mátou peprnou.

Ingredience

- **Máta peprná** - 5 g
- **Cukr krystal** - 140 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 7 g
- **Maliny čerstvé** - 175 g
- **Vanilka 1 lusk** - 1 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 100 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE