



Suroviny

8 plátek želatiny kaštanů	150 g moučkového cukru
300 ml plnotučného mléka	1 vanilkový lusk
700 ml čerstvé smetany ke šlehání	200 g ovoce na ozdobení

PANNA COTTA

Slavný dezert původem z Piemontu se snadnou přípravou, který se hodí jako svačina či na závěr večere. Panna cotta může být připravena již předchozí den, a to v různých variantách podle chuti a fantazie. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Plátky želatiny vložte asi na deset minut do studené vody. Ohřejte mléko, sejměte ho z plotny, přidejte želatinu a dobře rozmíchejte, dokud se úplně nerozpustí. Ohřejte smetanu s vanilkovým luskem a moučkovým cukrem. Odeberte vanilku a smetanu přidejte k mléku se želatinou. Směs nalijte do formy nebo do malých formiček a nechte alespoň tři hodiny v lednici. Vyndejte z formy a podávejte ozdobené ovocem dle vašeho výběru.



MOUČNÍKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST