Panna cotta s třešněmi v červeném víně

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Třešně 250 g
- Červené víno 500 ml
- Skořice (svitek) 1 ks
- Vanilkový lusk 1.2 ks
- Med 1 lžíce
- Škrob 1 lžička
- **Na panna cottu**
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Vanilkový lusk 1.2 ks
- Želatina 4 plátek
- Med 4 lžíce
- Rum 20 ml
- Kvalitní zmrzlina např jogurtová k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Začněte přípravou panna cotty. v hrnci svařte smetanu ke šlehání s vanilkou. Nechte asi 10 minut vychladnout. Vanilku vyjměte a do horké tekutiny přidejte vymačkanou namočenou želatinu, předem namočenou ve studené vodě, med a rum, a ručním mixérem prošlehejte na hustý krém. Nalijte do studenou vodou vypláchnutých formiček a dejte ztuhnout do chladu. Podávejte s kopečkem kvalitní

zmrzliny a třešněmi v červeném víně. Ty připravíte následovně.
Víno se skořicí a překrojeným vanilkovým luskem vařte mírným varem. až se jeho objem zmenší asi na polovinu. přidejte vypeckované třešně a nechte je v horkém vývaru asi 5 minut. Pak odstavte z ohně, odstraňte skořici a vanilku, vmíchejte škrob, přidejte med a nechte zcela vychladnout.