Panna cotta plná touhy III.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 2

- Želatina 2 plátek
- Kokosové mléko 150 ml
- Smetana 33% ke šlehání 150 ml
- Krupicový cukr 1 lžíce
- **Želé**
- Želatina 1 plátek
- Kardamon 1.2 lžička
- Mango 1.2 ks
- **Omáčka**
- Mango 1.2 ks
- Maracuja 1 ks
- Med podle chuti 1 lžička
- Kardamon 1 lžička
- Želatina 2 plátek
- Kokosové mléko 150 ml
- Smetana 33% ke šlehání 150 ml
- Krupicový cukr 1 lžíce
- **Želé**
- Želatina 1 plátek
- Kardamon 1.2 lžička
- Mango 1.2 ks
- **Omáčka**
- Mango 1.2 ks
- Maracuja 1 ks
- Med podle chuti 1 lžička
- Kardamon 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Želatinu namočte asi na 10 minut do studené vody, mezitím zahřejte kokosové mléko se smetanou a cukrem těstě pod bod varu, přidejte želatinu a míchejte do úplného rozpuštění. Nalijte do formiček a nechte zatuhnout. Připravte želé: 1 plátek želatiny namočte do studené vody. Oloupejte mango, nakrájejte ho na menší kousky, trochu podlijte vodou a provařte do změknutí. Mango rozmixujte ponorným mixérem a přidejte kardamom a med. Vmíchejte želatinu a vrstvěte krém. Před nanesením další vrstvy nechte tu předchozí vždycky důkladně zatuhnout. Nakonec si připravte omáčku: Druhou půlku oloupaného a nakrájeného manga povařte s trochou vody, přidejte maracuju a vydlabanou lžičkou a rozmixujte, přilijte med a kardamom, chvíli povařte a pak přeceďte. Panna cottu podávejte společně s omáčkou.