

Panna cotta s maceškami II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Prášková želatina 2 lžička
- Smetana 500 ml
- Moučkový cukr 55 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- **Na ozdobu**
- Bílek 1 ks
- Kvítka macešky 40 ks
- Jemný krupicový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravte macešky: rozšlehejte bílek a štětečkem jim potřete květy. Poté květy opatrně posypejte jemným krupicovým cukrem a nechejte zaschnout. Můžete to udělat klidně den dva předem. Želatinu rozmíchejte ve 2 lžících smetany. Dejte na 5 minut stranou, aby se zcela rozpustila. Půl litru smetany, moučkový cukr a vanilkový extrakt rozmíchejte v rendlíku a přiveďte k varu. Přilijte rozpuštěnou želatinu a míchejte do rozpuštění. Pak směs přelijte do 4 skleniček o objemu 185 ml, prokládejte a zdobte maceškami a dejte na 2 hodiny chladit.