Panna Cotta s malinami

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Vanilkový lusk 1 ks
- Želatina plátková 1 balíček
- Smetana na šlehání 2 kelímek
- Cukr moučkový 150 g
- Maliny 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si menší hrnec, vlijeme do něj smetany na šlehání, 1 lžíci moučkového cukru, rozřízneme vanilkový lusk a vybereme z něj zrníčka a v vložíme je do směsi. Vše za stálého míchání prohřejeme. Smetanovou směs pouze prohřejeme, nesmí projít varem.

Smetanovou směs přecedíme přes sítko s plátnem, abychom se zbavili zrníček.

Želatinu namočíme do studené vody a až želatina změkne, tak ji vymačkáme a přidáme k přecezené smetaně a ještě na chvíli dáme prohřát, aby se želatina ve směsi rozpustila.

Maliny smícháme s moučkovým cukrem a vidličkou rozmačkáme.

Připravíme si formičky a do každé na dno dáme trochu rozmačkaných ocukrovaných malin a vše zalijeme panna cottou.

Vše dáme vychladit nejméně na 2 hodiny do lednice.

Po této době vyjmeme z lednice a opatrně vyklopíme na talířky.

Místo malin můžeme použít jakékoliv jiné ovoce.