

VANILKOVÁ PANNACOTA S CITRUSY A REBARBOROVÝM KOMPOTEM

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana 300 ml
- cukr 80 g
- mascarpone 130 g
- vanilkový lusk 1 ks
- pomerančová kůra 0.5 ks
- limetková kůra 0.5 ks
- želatina 3 plátek
- **Suroviny na rebarborový kompot**
- stonky rebarbory 4 ks
- hnědý třtinový cukr 2 lžíce
- med 1 lžíce
- badyán 1 ks
- skořice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smetanu s vanilkou, kůrou z citrusů, mascarpone a cukrem lehce zahřejeme (nevaříme!). Vmícháme 3 plátky želatiny, které byly asi 10 minut ve studené vodě. Přecedíme a nalijeme do misek.

Vychladíme v lednici.

rebarborový kompot

Rebarboru nakrájíme na kousky a na pánvi na sucho krátce opečeme, přidáme cukr, med a zalijeme moštem. Vložíme koření a svaříme lehce na polovinu. Vychladíme v lednici.