

Panna cotta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana 500 ml
- želatina 3 plátek
- vanilkový lusk 1 ks
- mletá skořice 1 ks
- cukr 4 lžíce
- **Ozdoba**
- drobné ovoce 500 g
- sekané ořechy 20 g
- čokoláda na vaření 1 balíček
- ovocná šťáva 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cukr, kousek skořice a vydlabaný vanilkový lusk i s dřením povaříme 15 minut se smetanou
2. Z považené smetany vytáhneme lusk a skořicovou kůru, přidáme plátky želatiny a za stálého míchání želatinu rozpustíme
3. Připravíme si formičky na panna cottu (místo originálních forem lze využít například obaly od jogurtů), vypláchneme je studenou vodou a ihned naplníme teplou smetanou
4. Základ dezertu dáme nejméně na 4 hodiny do lednice vychladit

5. Několik bobulí drobného ovoce si odložíme na ozdobu, zbytek smícháme s vanilkovým cukrem a ovocnou šťávou nejlépe pomocí ručního mixéru
6. Ovocné pyré rozdělíme na čtyři dezertní talíře, na rozmixované ovoce postavíme vždy porci krémové panana cotty, které jsme vyklopili tak, že jsme formy na chvíli postavily do horké vody
7. Jednotlivé porce zdobíme kousky odloženého ovoce, čokoládovou polevou, kterou jsme si připravili rozpuštěním čokolády v horké lázni nebo pomocí mikrovlnné trouby a nasekanými ořechy nebo pistáciemi.

Doporučení:

Panna cotta můžeme zdobit i lístky máty, ovocnými polevami, ovocnými omáčkami ...