

Panna cotta podle sonizny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 2 lžíce
- cukr moučka 40 g
- směs čerstvého ovoce 2 hrst
- smetana 500 ml
- vanilkový lusk 1 ks
- želatina 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Dvě lžíce vody smícháme s želatinou a necháme odstát asi 5 minut.
- 2) Smetanu zahříváme s cukrem a vanilkou. Až se začne vařit přidáme želatinu a vaříme ještě asi minutu či dvě.
- 3) Poté vytáhneme lusk, přelijeme do servírovacích nádob a necháme 6 hodin v lednici.
- 4) Podáváme s čerstvým ovocem.