

Vanilková panna cota

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vanilkový lusk 1 ks
- cukr krupice 4 lžíce
- smetana 500 ml
- cukr vanilkový 1 ks
- šťáva malinová 1 lžíce
- čokoláda na vaření 1 ks
- želatina 3 plátek
- maliny 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vanilkový lusk vydlabeme. Lusk, dřevko a cukr povaříme se smetanou asi 15 minut. Poté lusk vyjmeme. Do horké smetany přidáme želatinu a za stálého míchání ji rozpustíme. Připravíme čtyři formičky, vypláchneme studenou vodou a naplníme smetanou. Přikryté chladíme 4 hodiny. Část malin odložíme stranou, z ostatních uděláme pyré. Smícháme ho s vanilkovým cukrem a malinovou šťávou a rozdělíme na 4 talíře. Misky s krémem postavíme na pár sekund do horké vody a vyklopíme na pyré. Ozdobíme malinami a čokoládou.