

Panna cotta s limetkovým sirupem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Želatina 3 plátek
- Smetana 40% 300 g
- Krupicový cukr 50 g
- Citronový likér limoncello 20 ml
- Vanilový lusk 1 ks
- **Sirup**
- Biolimetky 2 ks
- Krupicový cukr 80 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu namočte do studené vody a nechte bobtnat. Smetanu s cukrem a likérem smíchejte v hrnci. Přidejte semínka vyškrábnutá z vanilkového lusu. Smetanu nechte přejít varem a sundejte z plotny. Nechte ji trochu vychladnout. Namočenou želatinu slijte a vymačkejte z ní vodu. Přidejte ji do horké smetany. Míchejte, až se zcela rozpustí. Pak rozdělte do čtyř formiček a dejte ztuhnout do ledničky. Z jedné limetky nastrouhejte kůru. Pak z ní vymačkejte šťávu. V kastrůlku smíchejte šťávu s cukrem. Zahřívejte a míchejte, až se cukr rozpustí a směs lehce zhoustne. Pak nechte vychladnout. Do vychladlého sirupu vmíchejte nastrouhanou kůru. Druhou limetku nakrájejte na kolečka a vložte do sirupu. Ztuhlou panna cottu vyklopte na talířky a ozdobte kolečky limetky v sirupu.