

Kokosová panna cotta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Želatina 5 plátek
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Kokosové mléko 400 ml
- Zlatý třtinový cukr 75 g
- Čerstvé maliny k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Želatinu dejte do mísy, přelijte studenou vodou a nechte ji 5 až 10 minut nasáknout tekutinu. Smetanu ke šlehání slijte s kokosovým mlékem do hrnce a zahřívajte těsně pod bod varu. Vsypete cukr, nechte jej rozpustit a hrnec sejměte z ohně. Plátky želatiny vyjměte z vody, okapejte je a vložte do horké tekutiny a nechte zcela rozpustit. Nakonec směs přelijte do šesti mističek vyložených potravinářskou folií a nechte přes noc chladit. Vyklopte, ozdobte čerstvými případně rozvařenými malinami a podávejte.

Poznámka:

Přes noc chladit