

Panna Cotta

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 3 lžička
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Želatina PLÁTKOVÁ 5 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme smetanu přidáme cukr a rozmícháváme do té doby, než se cukr úplně rozpustí. Želatinu vložíme do vody na 10 minut. Po 10 minutách ji vytáhneme a necháme okapat a vložíme do hrnce se směsí, začneme vařit. Želatinu necháme zcela rozpustit. Smetana se nesmí vařit, hlídáme aby se nám směs nezačala vařit. Hotovou směs nalijeme do formiček a necháme přes noc v ledničce. nakonec můžeme zdobit jahodovou nebo čokoládovou polevou.