

Vanilková Panna cotta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 35min , Porce: 4

124 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanilkova-panna-cotta>

Příprava

Želatinu necháme ve vodě nabobtnat. Mléko, smetanu, otevřený vanilkový lusk a cukr přivedeme do varu. Mléčnou směs odstavíme, vyškrábeme vanilková semínka do mléka a lusky odstraníme. Želatinu vyjmeme z vody a rozpustíme v mléce. Připravíme si formičky na panna cotta (podle množství můžete i formičku na hřbet), vypláchneme je studenou vodou a ihned naplníme teplou smetanou. Základ dezertu dáme nejméně na 4 hodiny do lednice vychladit. Po vychladnutí vyjmeme dezert s formičky za pomoci nože. Jednotlivé porce zdobíme kousky drobného ovoce.



Ingredience

- ✓ 2 plátky želatiny
- ✓ 260 ml smetany
- ✓ 1 vanilkový lusk
- ✓ 190 ml plnotučného mléka
- ✓ 100 g cukru
- ✓ Na ozdobu: drobné ovoce - jahody, maliny, ostružiny

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Vegetarián, Dezert