

Panna cotta

Apetit

Ingredience

- 2 lžičky jemně mleté želatiny (např. Dr. Oetker)
- 500 ml smetany ke šlehání (můžou být 2 kelímky 40% po 200 ml)
- doplněné 100 ml vody)
- 40 g prosátého moučkového cukru, může být i krupicový
- 1 vanilkový lusk
- rostlinný olej na vytření formiček

Na omáčku

- 200 ml malin
- cukr podle chuti

Postup

Do mističky dáme 2 lžíce vody a vsypeme želatinu. Necháme 5 minut ustát, aby želatina nabobtnala. Formičky jemně vymažeme olejem. Smetanu vlijeme do rendlíku s cukrem a vanilkou a zahříváme za občasného míchání na středním plameni. Necháme přijít k varu, přidáme želatinu a vaříme 1 až 2 minuty. Směs vlijeme do formiček a necháme v lednici 4 – 6 hodin. Před podáváním vyjmeme z lednice a vyklopíme.

Maliny svaříme s cukrem, vychladíme a přidáváme k panna cottě.

Pokud máme dvojnásobné množství smetany, dáváme jen 3 lžičky želatiny.