

Vanilková panna cotta s jahodovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 6h 0min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 6h 7min , Porce: 4

251 kalorií , **10 g** cukrů , **3 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Do nádoby dáme 2 lžíce vody a vsypeme želatinu. Necháme 5 min. absorbovat vodu do želatiny. Připravíme si nádoby 125 ml, které vymažeme olejem.

V hrnci pomalu zahříváme smetanu spolu s cukrem a vanilkovým luskem na středním plamenu. Za občasného promíchání necháme přijít k varu. Přidáme želatinu a 2 min povaříme, aby se želatina rozpustila. Směs se musí přecedit a takto připravenou směs vlijeme do připravených nádob.

Je důležité, aby se panna cotta dala na 6 hodin chladit, aby se zpevnila.

Jahodová omáčka: čerstvé a omyté jahody nakrájíme na kousky, svaříme popřípadě i rozmačkáme, přidáme cukr a lehce povaříme. Před servírováním panna cotty vyndáme z lednice a vyklopíme na talíř, polijeme vychlazenou (na pokojovou teplotu) jahodovou omáčkou.



Ingredience

- želatina
- 500 ml čerstvé smetany 40 %
- 40 g prosetého moučkového cukru
- 1 vanilkový lusk
- 200 g čerstvých jahod
- krystalový cukr
- rostlinný olej

Kategorie

Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Dezert, Párty občerstvení