

Panna cotta

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu rozmixujeme s (kokosovým) mliekom, javorovým sirupom alebo medom a vanilkou. Želatínu zalejeme horúcou vodou (100 ml). Všetko spolu nalejeme do hrnca. Všetko varíme na miernom plameni, až kým sa želatína nerozpustí, približne 3 – 4 minúty. Horúcu zmes nalejeme do pohárov (cca 4-5 pohárikov), necháme vychladnúť na izbovú teplotu a potom ešte dáme do chladničky – aspoň na 5 hodín, najlepšie cez noc. Do hrnca s trochou vody (1 PL) a cukru (3 PL) pridáme ovocie. Približne po 5 minútach ovocie pustí šťavu a začne hustnúť. Panna cotta môžeme podávať rovno s horúcim ovocím, alebo necháme ovocie vychladnúť na izbovú teplotu, nalejeme na panna cotta a dáme ešte na chvíľu zachladiť do chladničky.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Mäta pieporná** - 4 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 75 g
- **Pitná voda nesýtená** - 115 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Ríbezle** - 100 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 10 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

