

Panna cotta s horkým ovocem a Lipánkem tradičním

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Posudte sami, nevypadá ta Panna cotta z Lipánka nádherně? Takovou parádu teď můžete zvládnout také.



Ingredience

- 500 ml Jihočeská smetana ke šlehání 33%
- 70 g cukru
- 1 vanilkový lusk nebo špetka skořice
- 3 plátky želatiny
- 260 g Lipánka tradičního
- mražené ovoce
- 1 lžice medu
- 1/2 limetky
- hrst oříšků (pistácie, vlašské apod.)

Návod na přípravu:

Plátky želatiny namočíme ve studené vodě do změknutí. Jihočeskou smetanu ke šlehání, cukr a vanilkový lusk nebo skořici smícháme a chvíli povaříme. Odstavíme a rozmícháme vyždímanou želatinu. Nalijeme do mističek a necháme 4–5 hodin ztuhnout v lednici. Mražené ovoce necháme v malém hrnci rozeřít spolu se lžicí medu, šťávou z limetky a rozmixujeme. Na ztuhlou panna cotta dáme vrstvu Lipánka tradičního, rozmixované ovoce a posypeme drcenými ořechy.