

Osvježavajuća panna cotta s preljevom od malina

Lagani desert u čaši koji nam je ljeti osobito drag! Isprobajte ukusnu panna cottu s preljevom od malina!

Sastojci:

Panna cotta:

- 500 ml slatkog vrhnja 30% m.m.
- 300 ml mlijeka
- 2 vanilin šećera
- 1 želatina u prahu (10 g)

Preljev od malina:

- 300 g malina
- 2 žlice šećera
- 1 žličica gustina

Priprema: Želatinu namočite u hladnoj vodi prema uputama na pakiranju i ostavite sa strane da nabubri. Slatko vrhnje, mlijeko i vanilin šećer kuhajte na laganoj vatri do točke vrenja. Maknite s vatre, dodajte ranije pripremljenu želatinu i miješajte ju dok se ne otopi. Tako pripremljenu panna cottu rasporedite u staklene čaše. Ova količina dovoljna je za 10-15 porcija.

Panna cottu ohladite na sobnoj temperaturi pa spremite u hladnjak da očvrstne. Dok se panna cotta hladi, pripremite preljev od malina. Maline i šeće kuhajte na laganoj vatri dok se ne raspadnu. Zatim dodajte gustin kojeg ste razmutili s malo vode. Preljev od malina još kratko prokuhajte, malo ohladite a zatim prelijte preko panna cote. Vratite desert u hladnjak tako da se i preljev od malina dobro ohladi.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)

