



## Bazová panna cotta s jahodami

Na prípravu bazovej panna cotty budete potrebovať (4 porcie):

500 ml 33% smotany  
2 veľké bazové kvety  
½ vanilkového struku  
4 čajové lyžičky kryštálového cukru  
plátková želatína

250 g čerstvých jahôd  
2 polievkové lyžice vody  
4 čajové lyžičky práškového cukru  
nesolené pistácie a bazové kvety na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Do hrnca nalejte smotanu, pridajte očistené kvety bazy a nechajte 1 hodinu odpočívať pri izbovej teplote. Smotanu precedte, riadne vyžmýkané kvety bazy zahodte.

Do bazovej smotany pridajte kryštálový cukor, semienka vanilkového struku a privedte ju k varu. Na záver v nej rozpustite riadne vyžmýkané plátky želatíny (množstvo podľa návodu na obale) a precedte do nádoby so zobáčikom, aby sa vám lepšie prelievala do pohárikov.

Poháriky vytrite olivovým olejom. Ideálne je, ak použijete plastové poháriky, kvôli vyklápaniu hotovej panna cotty. Nalejte panna cottu, dajte zachladiť do chladničky minimálne na 4 hodiny, prípadne cez noc.

Jahody posypte práškovým cukrom, zalejte dvoma lyžicami vody, dobre premiešajte a nechajte 10 – 15 minút postáť.

Vyklopte panna cottu na tanieru, posypte pistáciami, bazovými kvietkami a obložte ju jahodami.