



Mandľová panna cotta

Na prípravu mandľovej panna cotty budete potrebovať (2 porcie):

300 ml BIO mandľového nápoja
30 g medu
plátková želatína (množstvo podľa návodu)

100 g mrazených malín
3 čajové lyžičky medu

Na prípravu granoly budete potrebovať:

15 g nasekaných mandlí
10 g kokosových lupienkov
20 g ovsených vločiek
1 čajovú lyžičku mletej škorice
1 strúčik kardamónu
30 g medu
5 g kokosového oleja

A TAKTO NA TO:

Prípravte panna cotta. V miske namočte plátky želatíny, množstvo upravte podľa návodu na obale. V hrnci ohrejte Bio mandľový nápoj, pridajte 30 g medu, vyžmýkanú želatínu a miešajte dokým sa nerozpustí. Prelejte do pripravených pohárov a nechajte pár hodín, pokojne cez noc, v chladničke stuhnúť.

Na malinové pyrė za stáleho miešania ohrievajte mrazené maliny s lyžicou vody, pridajte med a nechajte maliny čiastočne rozvariť. Vychladené malinové pyrė rozdeľte do pohárov, až keď je panna cotta stuhnutá.

Príprava granoly je veľmi jednoduchá. Jednotlivé suroviny môžete zamieňať podľa vlastnej chuti, pokojne do nej na záver pridajte sušené ovocie. Je to len a len na vás. Nasekané mandle, kokosové lupienky, ovsené vločky, mletú škoricu a rozdrvené semiačka z kardamónu zmiešajte v mise. V ohňuvzdornej miske rozpustite med s kokosovým olejom, zalejte nimi suchú zmes na granolu a dobre premiešajte. Zmes preložte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte pri teplote 180 stupňov asi 10 až 15 minút. Po piatich minútach granolu poobracajte aby sa dobre prepekla. Dávajte pozor, aby ste ju nespiekli. Po vytiahnutí z rúry je granola mäkká a len jemne tmavšia. Až chladnutím schrumkavie. Ak pripravíte viac granoly, uschovávajte ju v uzavretej nádobe pokojne dva týždne. Do pohára so stuhnutou panna cottou rozdeľte malinové pyrė, posypte granolou a podávajte.