



## Čučoriedková panna cotta

Na čučoriedkovú panna cottu budete potrebovať:

250 ml 33%smotany

50 g kryštálového cukru

80 g čerstvých čučoriedok

plátky želatíny (použijete podľa návodu na obale, napr. ak je 6 plátok želatíny v balíčku určených na 500 ml tekutiny, použijete 3 plátky želatíny)

Na čučoriedkový coulis budete potrebovať:

100 g čučoriedok

30 g kryštálového cukru

šťavu zo 1/4 citróna

### A TAKTO NA TO:

V miske so studenou vodou namočte plátky želatíny. Do hrnca nalejte smotanu, pridajte kryštálový cukor, čučoriedky, premiešajte a privedte k varu. Prelejte do vysokej nádoby a tyčovým mixérom riadne rozmixujte. Smotanu opäť nalejte do hrnca, pridajte dobre vyžmýkané plátky želatíny a na nízkom stupni zahrievajte, kým sa plátky nerozpustia. Smotana nesmie vriieť.

Celý obsah prelejte do čistej nádoby cez sito. Čučoriedkovú panna cottu prelejte do téglíkov a dajte na 4 až 5 hodín do chladničky, ideálne cez noc. Pred podávaním opláchnite téglík horúcou vodou a tak vyklopte panna cottu na tanier.

Na čučoriedkový coulis zmiešajte v malom hrnci čučoriedky, cukor a citrónovú šťavu. Pri nízkej teplote a za občasného miešania čučoriedky rozvarte, následne cez tenké sito prepasírujte. Čučoriedkový coulis použijete na dozdobenie panna cotty.