

PISTÁCIOVÁ PANNA COTTA



2



15 min.

Sú dezerty, ktoré vyzerajú luxusne, ale pritom ich zvládnete pripraviť bez stresu a z pár surovín. A presne taká je táto pistáciová panna cotta. Krémová, jemná, s príjemnou orieškovou chuťou pistácií a sviežou malinovou vrstvou na vrchu. Sladká smotana sa tu krásne dopĺňa s jemnou kyslosťou ovocia a chrumkavé pistácie na záver dodajú textúru, ktorá tomu všetkému dá parádnu bodku.

Je to dezert, ktorý môžete pripraviť vopred, nechať ho čakať v chladničke a potom už len efektne servírovať. Bez zložitých postupov, bez špeciálnej techniky. Tak jednoduché to je.

BUDETE POTREBOVAŤ:

**250 ml smotany
na šľahanie**
10 g kryštálového cukru
**1 lyžicu pistácievej
nátierky BILLA Premium**
**1 lyžičku vanilkového
extraktu**
**3 plátky želatíny
(na cca 250 ml tekutiny)**

na malinový rozvar:
100 g mrazených malín
30 g kryštálového cukru

na dokončenie:
nasekané pistácie

A TAKTO NA TO:

1. Plátky želatíny namočte do studenej vody a nechajte napučať.
2. Smotanu nalejte do menšieho hrnca, pridajte cukor, pistációvu nátierku a vanilkový extrakt. Pomaly zahrievajte a miešajte, kým sa všetko pekne spojí. Zmes privedte tesne k bodu varu a odstavte.
3. Zo želatíny vytlačte prebytočnú vodu a vmiešajte ju do horúcej smotanovej zmesi. Miešajte, kým sa úplne nerozpustí.
4. Zmes nechajte pár minút vychladnúť a prelejte do pohárov. Uložte do chladničky aspoň na 3–4 hodiny, ideálne cez noc.
5. Do menšej rajnice nasypťe mrazené maliny, pridajte cukor a krátko povarte, kým maliny pustia šťavu a zmes mierne zhustne. Nechajte úplne vychladnúť.
6. Na stuhnutú panna cottu navrstvite malinový rozvar a posypte nasekanými pistáciami. A hotovo. Elegantný dezert, ktorý chutí tak dobre, ako vyzerá.

