

PANNA COTTA S LESNÍM OVOCEM

Želé:

- 1 balíček cukrárenského želé
- 2 – 3 lžičky tekutého sladidla [FAN STARLINEA](#)

Ovoce:

- 1 balíček mraženého ovoce – lesní směs
- 3 lžičky tekutého sladidla [FAN STARLINEA](#)
- 1 lžička vanilkového aroma (tekuté)

Panna cotta:

- 400 ml smetany ke šlehání
- 200 ml smetany na vaření
- 1 lžička tekutého sladidla [FAN STARLINEA](#)
- 2 lžičky vanilkového aroma (tekuté)
- 1 balíček plátkové cukrářské želatiny (na 500 ml tekutiny)

Postup:

Nejprve si připravíme skleničky nebo mističky (asi 4) do kterých budeme postupně vrstvit želé, ovoce a panna cotta.

Želé:

Uvaříme si želatinu (dle návodu na sáčku), kterou osladíme tekutým sladidlem [FAN STARLINEA](#) a nalijeme do připravené skleničky a necháme ztuhnout.

Ovoce:

Lesní ovoce rozvaříme a dochutíme tekutým sladidlem [FAN STARLINEA](#) a vanilkovým aroma. Přidáme do skleniček na želé.

Trochu mraženého ovoce si můžeme dát na stranu na konečné dozdobení.

Panna Cotta:

Nejprve si do studené vody namočíme plátky želatiny (dle návodu na sáčku).

Do kastrolku nalijeme obě smetany, přidáme tekuté sladidlo [FAN STARLINEA](#), vanilkové aroma, promícháme a přivedeme k varu.

Přidáme namočenou želatinu a ještě asi 2 minuty povaříme.

Necháme mírně zchladnout a zalijeme ovoce ve skleničce.

