



## JERNEJ KITCHEN

# VANILIJEVA PANNA COTTA

*Panna Cotta je fantastična italijanska sladica, ki se postreže hladna. Odlična je z jagodičevjem in ta enostaven recept z lahkoto pripravimo vnaprej.*

|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| ZA          | 4   | OSEBE |
| PRIPRAVA:   | 10  | MINUT |
| POČITEK:    | 4   | URE   |
| ČAS SKUPAJ: | 250 | MINUT |

### PANNA COTTA

7 g želatine v prahu

2 žlici hladne vode

360 g mleka

250 g sladke smetane

80 g sladkorja

1 ščepl soli

1 žlica vanilijeve paste (ali cel strok)

1 žlica Limoncello ali Amaretto likerja (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

manjša skodelica

kozica

4x modelčki za panna cotto

### ŽELATINA

V manjšo skodelico damo želatino v prahu. Prelijemo s hladno vodo in postavimo na stran za 10 minut, da se želatina namoči.

### NASVET

Poljubno uporabimo tudi želatino v listih. V tem primeru potrebujemo tri in pol liste želatine. Tudi te namočimo v hladni vodi. Dobro odcedimo pred uporabo.

### PRIPRAVIMO ZMES ZA PANNA COTTO

V kozico damo mleko, sladko smetano, sladkor, ščepl soli, vanilijevo pasto in poljubno dodamo za okus še liker. Pristavimo na zmeren, srednji ogenj in segrejemo do vretja. Nato odstavimo z ognja in postavimo na stran za 5 minut. Dodamo želatino in dobro premešamo, da se želatina popolnoma stopi v vroči mešanici.

### NAPOLNEMO MODELČKE, OHLADIMO IN POSTREŽEMO

Mešanico nalijemo v štiri modelčke za panna cotto (ali uporabimo keramične modelčke za souffle), pustimo na sobni temperaturi, da se nekoliko ohladi, nato postavimo v hladilnik za 4 - 6 ur, ali čez noč. Ko želimo panna cotto postreči, modelčke za 5 - 10 sekund potopimo v skodelico z vročo vodo. Z nožem ali manjšo lopatko sprostimo robove panna cotte, da jo lažje obrnemo na krožnik. Postrežemo s sezonskim jagodičevjem ali [maceriranimi jagodami](#).