Grilované ovocie s panna cottou

Recepty

Dezerty

Grilovanie

20 min

3



3.0

2

Budete potrebovať

Smotana na šľahanie	250 ml
Mlieko	100 ml
Vanilínový cukor Vitana	2 balenia
Pomarančová kôra Vitana	2 ČL
Želatína	2 plátky
Jahody	za hrsť
Marhule	3
Citrónový cukor Vitana	1/2 balenia

Rozmarín Vitana	1/2 ČL
Maslo	1 PL

Príprava receptu

Plátky želatíny namočíme na 10 minút do studenej vody a necháme napučať. Do hrnca pridáme smotanu, mlieko, cukor, pomarančovú kôru a zahrievame do bodu varu. Smotanu odstavíme, pridáme vyžmýkanú želatínu a miešame, kým sa nerozpustí. Zmes nalejeme do pohárikov a necháme zachladiť.

Ovocie nakrájame, zasypeme cukrom, rozmarínom a premiešame. Na liatinovej panvici na grile roztopíme maslo, pridáme ovocie a grilujeme.

Stuhnutú pannacottu podávame s grilovaným ovocím.

TIP: Smotanu môžete pred nalievaním do pohárikov prepasírovať cez kovové sitko, ak vám prekážajú kúsky pomarančovej kôry.



Vanilínový cukor



Pomarančová kôra



Citrónový cukor