



Letná jahodová tortička panna cotta

⌚ 60–70 Min 

Príprava

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na cesto

190 g	Múka
80 g	Cukor
125 g	Maslo
1 ks	Vajcia
60 g	Mandle, mleté
1 PL	♦ Vanilkový cukor Bourbon
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1	Pohár šošovice na pečenie bez náplne

Na náplň

200 g	Jahody, čerstvé
500 g	Šľahačka
125 g	Mascarpone
90 g	Cukor
5 g	Agartín
1 PL	Citrónová kôra, jemne nastrúhaná
2 ks	♦ Vanilka Bourbon
1 ČL	♦ Kardamóm mletý

- 1 Najprv si pripravte cesto. Múku zmiešajte s cukrom, vanilkovým cukrom Bourbon a soľou. Potom nakrájajte maslo na kúsky a pridajte ho do múky spolu s vajcom. Rukami dobre vymiešajte cesto a potom ho nechajte 30 minút odpočívať v chladničke zabalené v potravinovej fólii.
- 2 Okrúhlu formu na tortičku (priemer približne 26 cm) vymastite maslom. Rozvalkajte cesto na tenko (priemer približne 30 cm) a položte ho navrch; orežte okraje a pritlačte. Vidličkou urobte do korpusu niekoľko otvorov, naplňte ho šošovicou a upečte bez náplne.
- 3 Pečte tortový korpus 20 – 25 minút v rúre pri teplote 190 °C, kým nebude zlatohnedý. Nechajte korpus hodinu vychladnúť a potom ho vyberte z formy.
- 4 Medzičasom si pripravte panna cotta krém. Prived'te agartín so 100 ml vody na 2 minúty do varu, potom vmiešajte 150 ml studenej vody.
- 5 Nevyšľahanú šľahačku nalejte do hrnca s cukrom a nechajte mierne povariť približne 5 minút.
- 6 Potom pridajte mascarpone a zamiešajte. Vmiešajte dužinu z vanilkových luskov, mletý kardamóm a citrónovú kôru. Nechajte povariť ďalších 5 minút.
- 7 Teraz zložte hrniec z plameňa a vmiešajte agartínovú kvapalinu do krému. Nalejte panna cotta krém na korpus tortičky a vložte do chladničky aspoň na 2 hodiny.
- 8 Keď je tortička hotová, ozdobte ju jahodami a podávajte.

