

Letná jahodová tortička panna cotta

60—70 Min

Príprava

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 vymieste 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. Rozvaľkajte 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. Priveďte 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.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

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