



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

120 ml	Mlijeka
250 ml	Vrhinja za šlag
1 žličica	♦ Agartin
40 g	Šećera
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 žličica	♦ Bourbon vanilija pasta

Panna cotta

🕒 10–15 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

- 1 U lonac dodajte mlijeko, vrhnje za šlag, agartin, šećer i Bourbon vanilin šećer, stavite na laganu vatru i dobro promiješajte. Pustite da se zagrijava 8–10 minuta. Bitno je da smjesu zagrijavate lagano uz povremeno miješanje do trenutka kad se ne počnu formirati mali mjehurići.
- 2 Maknite s vatre, dodajte Bourbon vanilija pastu i ostavite 5 minuta da se ohladi. Za to vrijeme pripremite 4 čaše ili modlice koje premažite uljem kako bi se panna cotta lakše izvadila.
- 3 Procijedite smjesu kroz sito i rasporedite u čaše/modlice. Ostavite 10 minuta na sobnoj temperaturi pa prebacite u hladnjak i ostavite da se stegne, oko 4 sata. Poslužite uz umak od šumskog voća, kandirane višnje ili slanu karamelu.

