



Panna cotta od vanilije sa začinima za punč

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za panna cottu

850 g	Slatkog vrhnja za tučenje
200 g	Punomasnog mlijeka
60 g	Šećera u prahu
8	Listića želatine
1 paketić	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

Za žele

100 g	Vode
2	Vrećice crnog čaja
400 g	Soka crvene naranče
200 g	Bijelog vina
80 g	Šećera u prahu
30 g	Ruma
3	Organske crvene naranče
8	Listića želatine
1 paketić	♦ Punč mješavina začina

- 1 Za pripremu panna cotte: Slatko vrhnje za tučenje, mlijeko, šećer i vanilin šećer stavite u posudu. Nožem izgrebite sadržaj mahune vanilije te dodajte mahunu i njen sadržaj mlijeku, naglo zakuhajte i ostavite da se prožima.
- 2 Listove želatine namačite u hladnoj vodi 5 minuta, a zatim ih dobro istisnite i iscijedite. Izvadite mahunu vanilije iz mlijeka i rastopite želatinu u toploj tekućini.
- 3 Podijelite panna cottu u osam malih kalupa i ostavite u hladnjaku nekoliko sati ili preko noći.
- 4 Za pripremu želea: Crvenu naranču, bijelo vino, šećer, mješavinu začina za punč i rum stavite u posudu. Dodajte koricu naranče i naranču (narezanu na kriške) te pustite da se prožima na najslabijoj mogućoj vatri približno 30 minuta. Prelijte puč kroz sito i ohladite.
- 5 Ogulite dvije preostale naranče i narežite ih na sitne kockice. Pomiješajte 200 g nasjeckane naranče s 500 g punča i zagrijte u posudi.
- 6 Namačite listiće želatine 5 minuta u hladnoj vodi, a zatim ih dobro iscijedite i rastopite u toplom punču. Ostavite žele da se hladi oko 30 minuta, a zatim ulijte u panna cottu.

