



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za panna cottu:

150 ml	Mlijeka
1 stick	♦ Cimet u kori
30 g	Meda
250 ml	Vrhne za šlag
35 g	Šećera
2 listića	Želatine
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol

Za džem od mandarina:

700 g	Mandarina
1 štapić	♦ Cimet u kori
10 ml	Limunovog soka
180 g	Šećera
0.5 žličice	♦ Kurkuma mljevena
1 žličica	♦ Đumbir mljeveni
50 ml	Vode, plus dodatnih 50 ml za kuhanje korice

Panna cotta s džemom od mandarina

⌚ 300—360 (vrijeme hlađenja uključeno) Min 

Priprema

- 1 U lončić ulijte mlijeko i dodajte Kotányi štapić cimeta. Zagrijte gotovo do vrenja, maknite s vatre i ostavite poklopljeno 1 sat kako bi mlijeko upilo aromu cimeta.
- 2 U međuvremenu operite i ogulite mandarine. Koricu polovice mandarine, bez bijelog gorkog dijela, narežite na tanke trakice. Kriške mandarina očistite od kožica koliko je moguće i narežite na manje komade.
- 3 U lonac ulijte 50 ml vode, dodajte trakice korice mandarine i štapić cimeta te kuhajte na laganoj vatri 10 minuta. Zatim dodajte mandarine, limunov sok i šećer. Kuhajte bez poklopca oko 10–15 minuta, uz povremeno miješanje, dok se smjesa ne počne zgušnjavati.
- 4 Umiješajte Kotányi kurkumu, đumbir i preostalih 50 ml vode. Nastavite kuhati još 1–2 minute, dok se sastojci ne sjedine i džem ne postigne željenu gustoću. Uklonite štapić cimeta i ostavite džem da se ohladi.
- 5 Listiće želatine namočite u hladnoj vodi i ostavite 5 minuta da omekšaju. Aromatizirano mlijeko procijedite kako biste uklonili štapić cimeta.
- 6 U lončiću lagano zagrijte med dok ne postane tekuć i blago karameliziran. Dodajte aromatizirano mlijeko, vrhnje za šlag, šećer i prstohvat soli. Zagrijavajte uz miješanje gotovo do vrenja, zatim maknite s vatre.
- 7 Ocijedite omekšalu želatinu, dodajte je u toplu smjesu i miješajte dok se potpuno ne otopi. Smjesu rasporedite u šest kalupa ili čašica i stavite u hladnjak na najmanje 4 sata, dok se panna cotta ne stisne.
- 8 Za vađenje panna cotte kalupe nakratko uronite u toplu vodu, pazeći da voda ne uđe u desert. Nježno odvojite rubove i pažljivo preokrenite na tanjure. Prelijte ohlađenim džemom od mandarina i poslužite.

SAVJET: Džem čuvajte u hladnjaku i potrošite u roku od nekoliko dana. Ovaj postupak nije namijenjen dugotrajnom čuvanju džema na sobnoj temperaturi.

