

Vanilková panna cotta s punčovým korením

60—90 Min

Príprava

1. Príprava panna cotty: Dajte smotanu na šľahanie, mlieko, cukor a vanilkový cukor do hrnca. Vyškrabte vanilkový lusk a pridajte lusk aj jeho obsah do mlieka, rýchlo priveďte do varu a nechajte vylúhovať.
2. Namočte plátky želatíny na 5 minút do studenej vody a potom dobre vyžmýkajte. Vyberte lusk z mlieka a v teplej tekutine rozpustite želatínu.
3. Rozdeľte panna cottu do ôsmich malých pohárikov a vložte do chladničky na niekoľko hodín alebo na noc.
4. Príprava želé: Dajte do hrnca červený pomaranč, biele víno, cukor, punčové korenie a rum. Pridajte kôru pomaranča a jeden pomaranč (nakrájaný na kolieska) a nechajte asi 30 minút lúhovať na najnižšej úrovni ohrevu. Prelejte punč cez sitko a nechajte vychladnúť.
5. Dva zostávajúce pomaranče ošúpte a nakrájajte na kocky. Zmiešajte 200 g pomaranča nakrájaného na kocky s 500 g punču a zohrejte v hrnci.
6. Namočte listy želatíny na 5 minút do studenej vody, potom ich dobre vyžmýkajte a rozpustite v teplom punči. Nechajte želé asi 30 minút chladnúť a potom nalejte na panna cottu.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na panna cottu

850 g	Šľahačka
200 g	Plnotučné mlieko
60 g	Práškový cukor
8 kus	Listy želatíny
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
1 kus	Vanilka Bourbon

Na želé

100 g	Voda
2	Vrecúško čierneho čaju
400 g	Šťava z červeného pomaranča
200 g	Biele víno
80 g	Práškový cukor
30 g	Rum
3 kus	Organické červené pomaranče
8 kus	Listy želatíny
1 bal.	Koreninový prípravok na Punč