

NajPečenie



Jednoduchá pannacotta

Osvieženie počas horúcich letných dní. Svieži letný koláčik s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

500 g	smotana na šľahanie 33%
3 ks	plátok želatíny
3 lyžica	kryštálový cukor
1 štipka	Palmarín

Postup:



Do hrnca nalejeme smotanu a pridáme cukor a miešame na miernom ohni, aby sa cukor rozpustil



Medzitým si plátky želatíny namočíme v nádobke s vodou.



Po 5 minútach vyberieme napučanú želatínu z vody, vyžmýkame a pridáme do smotany. Odstavíme zo sporáka. Miešame kým sa želatína úplne nerozpustí. Vlejeme do malých formičiek vymazaných troškou margarínu, aby sa potom lepšie vyklápali. Necháme vychladnúť a potom dáme do chladničky na noc stuhnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	8
