

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	kryštalový 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.

Celkový čas prípravy: **10 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **8**
