




# Panna cotta od vanilije s preljevom od jagoda

Slasna i lagana panna cotta s vanilija štapićem i preljevom od jagoda

4 porcija    potrebno malo iskustva  do 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 omot Dr. Oetker Želatine u listićima  
250 ml vrhnja za šlag 30% m.m.  
250 ml mlijeka  
60 g šećera  
½ pakiranja Dr. Oetker Vanilija štapića

### Preljev:

200 g jagoda  
1 žličica šećera u prahu  
4 - 8 listića metvice

## 1 Priprema:

Namočite želatinu u hladnoj vodi 5 minuta. U lončić stavite vrhnje, mlijeko i šećer. Vanilija štapić razrežite po dužini, izvadite sjemenke i stavite ih u lončić zajedno s izrezanim vanilija štapićem. Stavite lončić na srednju vatru. Miješajte dok se šećer potpuno ne otopi, a zatim prokuhajte. Čim provri, uklonite s vatre i izvadite vanilija štapić. Ocijedite namočene listiće želatine, stavite ih u vruću tekućinu i dobro promiješajte dok se potpuno ne otopi. Gotovu smjesu ohladite te je zatim lagano rashlađujte dok ne dobijete želatinastu konzistenciju. Prije nego što podijelite u porcije, sve promiješajte pa prelijte u šalice od 125 ml, prekrijte prozirnrom folijom i stavite u hladnjak dok se ne stisne.

## 2 Preljev:

Operite jagode, uklonite peteljke i izmiksajte sa šećerom u prahu. Procijedite kroz sito da dobijete glatki preljev.

3 **Ukrašavanje:**

Desert možete poslužiti na tanjuru ili izravno iz šalice. Prije posluživanja umak prelijte pripremljenim preljevom i ukasite listićima metvice.

Tip from the Test Kitchen

- Kako bi si olakšali vađenje deserta, uronite ga na nekoliko sekundi u vruću vodu, pristonite tanjurić i okrenite ga ili odvojite od posudice nožićem s tankom, glatkom oštricom.
- Kako biste okus učinili raznolikijim, u mlijeko i vrhnje možete dodati 2 žlice kokosova ruma.
- Panna cottu od vanilije možete servirati ne samo u klasičnom obliku nego i u uz svježe voće i voćne pjenice.