

PANNA COTTA S PUNČOVÝMI TŘEŠNĚMI

PIEMONT, KRÁLOVSTVÍ BÍLÝCH LANÝŽŮ A KOLÉBKA PROSLULÉHO DEZERTU, ZNAČÍCÍ V PŘEKladU „SMETANU VAŘENOU“. VYZKOUŠEJTE TŘEBA TU MOU, TŘEŠŇOVOU...

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

1 dcl	plnotučného mléka
3 dcl	33% smetany na šlehání
150 g	krupicového cukru
1	vanilkový lus
2	plátky želatiny
200 g	mražených třešní
30 g	másla
1	hvězdičci badyánu
1	celou skořici

intercatering



POJĎME NA TO:

Plátky želatiny nechte nabobtnat ve studené vodě. Vanilkový lus podélně rozřízněte a tupou stranou nože vyškrabte semínka. Spolu s prázdným luskem je vložte do kastrolku s mlékem, smetanou a polovinou dávky cukru. Za občasného promíchání směs vařte na mírném ohni 10 minut. Nabobtnalé plátky želatiny vyndejte z vody, v dlaních je vymačkejte a rozpusťte ve svařené, ale již z plotny odstavené smetaně.

Hotovou smetanovou směs rozdělte do připravených misek, šálků, nebo formiček a v lednici vychladte do ztuhnutí.

V mezičase v kastrolku rozpusťte máslo s druhou polovinou cukru a opatrně zkaramelizujte do barvy světlého medu. Přidejte rozmražené třešně, badyán a skořici. Třešně provařte, dokud se šťáva nevyvaří do konzistence řídkého sirupu.

Vychlazené misky s „vařenou smetanou“ krátce ponořte do horké vody, aby se dezert lépe odlepil od stěn. Vyklopte na dezertní talíře a doplňte zchladlé, nebo vlažné třešně. Dle fantazie přizdobte. Třeba zlomky čokolády nebo citronovými hoblinami obalenými v moučkovém cukru.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Tomuto dezertu sluší prakticky každé drobné ovoce svařené s cukrem. Maliny, ostružiny, borůvky, jahody. Chutná báječně také s pomeranči, datlemi, fíky. Vyzkoušejte i kandované ovoce, krátce prohřáté v dobré brandy nebo ovocné pálenice.