

## Tonka Panna cotta sa kupinama :)

Zašto Tonka?

Do prije par tjedana nisam ni znala da postoje ali eto igrom slu?aja našle su se u mojoj kuhinjici. Radi se o Tonka sjemenkama koje sam osvojila na darivanju kod [\(a\)cro\(b\)atie](#) na njihovoj Fejs stranici :) One rastu na velikim drve?ima u Južnoj Americi te se suše i upotrbljavaju u izradi parfema ili kao zamjena vaniliji. Jako su aromati?ne i potrebna je jako mala koli?ina da se aromatizira desert :)

U razgovoru sa [\(a\)cro\(b\)atie](#) saznala sam da ih oni najdraže prpremaju sa Panna cottom :) a pošto je nikada doma nisam radila nala sam da je to to :)

Zato vam predstavljam Panna cottu sa tonka sjemenkama i hladnim umakom od kupina :)



Osnovni recept za panna cotta posudila sam da bloga [Vali Voli Torte](#) :

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

500 ml slatkog vrhnja  
jedna tonkica (možete umjesto toga stavite aromu vanilije)  
1 vrećica želatine u prahu  
4 žlice hladnog mlijeka

Hladni preljev od kupina:

250 g kupina  
šećer po potrebi



Želatinu rastopiti u 4 žlice hladnog mlijeka i ostaviti da nabubri. U međuvremenu zagrijati slatko

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

vrhnje u koje sam izstrugala tonkicu i stavila ju u vrhnje. Zagrijavati do vrenja i maknuti s vatre pa procijediti da tonkica padne van.

Puniti u kalupe koje ste prethodno namočili hladnom vodom. Ostaviti ih u hladnjaku najmanje 3-4 sata da se stisnu.



Prije posluživanja panna cotte stavite kupine u blender i pulsirajte dok se ne pretvore u preljev. Postepeno dodavajte šećer u prahu, ovisno koliko slatko volite.

Da izbalansiram okuse nisam dodavala puno šećera u preljev jer je panna cotta sama po sebi aromatična i slatka.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Aroma koju tonkica ispusti je tako zanimljiva. Nešto izme?u vanilije i ?umbira. Barem meni :)

Hvala (a)cro(b)atie što su mi omogu?ili da ovo isprobam. Ve? imam u planu još jedan zanimljiv recepti? sa tonkicama koji ?u vam uskoro pokazati :)



## **Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Ugodan tjedan svima :)

[PRINTAJ ME :\)](#)