

Dolcela u mojoj kuhinji - Panna cotta sa umakom od malina

Prošli tjedan bio je buran, što u poslovnom toliko i u privatnom svijetu. Slavila sam i ro?endan pa sam ?astila kolege i prijatelje ovom vrlo jednostavnom panna cottom aromatiziranom tonka sjemenkama i umakom od malina.

Dolcela mi je tu pomogla sa teku?im šlagom 5+ i želatinom, par jdnostavih sastojaka koji rade genijalan i brzi desert za ove vru?e ljetne dane.

Osim toga, moram se zahvaliti mojim divnim prijateljima koji su mi poklonili nešto što sam ve? dugo željela a savršeno ?e se uklopiti u blog - Canon 50 mm objektiv (san svakog blogera) :) Kakve fotke radi, možete procijeniti u nastavku :)



Za cca 30 mini ?ašica panna cotte:

1 litra [Dolcela teku?i šlag 5+](#)

1,5 vre?ica [Dolcela želatine](#)

1 sjemenka tonke (ako nemate može i sjemenka vanilije)

Za umak:

300 g malina

100 g še?era u prahu

Dolcela biljno vrhnje za šlag 5+ zagrijati sa sjemenkom po želji do vrenja i pustiti da se malo ohladi. Želatinu pripremiti kao što piše na pakiranju. Kad se vrhnje malo ohladilo dodati želatinu i miješati dok se ne otopi.

Puniti u ?ašice po želji, ostavljaju?i prostor za umak od malina. Staviti u hladnjak na 5 sati, najbolje preko no?i.



Umak od malina je vrlo jednostavan. Maline operete te zajedno sa šećerom u prahu štapnim mikserom pretvorite u umak. Možete sa time prelijati panna cottu ili procijediti kroz cijedilo da se maknu koštice.

Panna cotta se jede hladna, savršena u ljetnim mjesecima nakon nekog roštilja ili ručka :)

Jeste probali slagati panna cottu? Kime ju najčešće aromatizirate?