

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 njihovoј 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](#) saznaš 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 :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

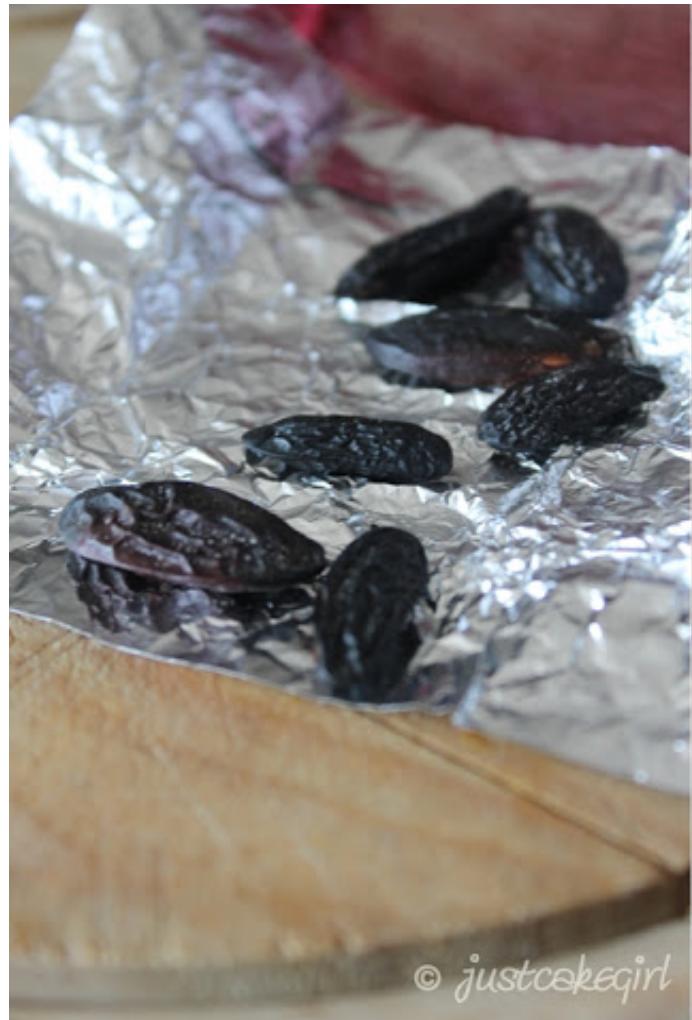


Osnovni recept za panna cottu posudila sam da bloga [Vali Voli Torte](#) :

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

Hladni preljev od kupina:

250 g kupina
še?er po potrebi



© justcakergirl



© justcakergirl

Želatinu rastopiti u 4 žlice hladnog mijeka i ostaviti da nabubri. U me?uvremenu zagrijati slatko

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakgirl.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 namo?ili 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 še?er u prahu, ovisno koliko slatko volite.

Da izbalansiram okuse nisam dodavala puno še?era u preljev jer je panna cotta sama po sebi aromati?na i slatka.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakgirl.com>



© justcakgirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





© justcakegirl

Aroma koju tonkica ispusti je tako zanimljiva. Nešto između vanilije i žumbira. Barem meni :)

Hvala (a)cro(b)atie što su mi omogućili da ovo isprobam. Već imam u planu još jedan zanimljiv recept sa tonkicama koji ću vam uskoro pokazati :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ugodan tjedan svima :)

[PRINTAJ ME :\)](#)