

Biscoff® panna cotta

10 krocích
10 porcí porcí

Lahodná panna cotta s nádechem Biscoff. Klasická vanilková vrstva korunovaná vrstvou lahodné dobroty Biscoff.

Ingredients

Vanilková vrstva:

500 ml smetany ke šlehání (33%)
50g krupicového cukru
2 plátky želatiny
3 lžíce studené vody
1/2 lži?ky vanilkové pasty nebo vanilkového extraktu

Vrstva Biscoff:

800ml smetany ke šlehání (33%)
80g jemného krystalového cukru (krupicového)
3 plátky želatiny
400ml pomazánky Biscoff (600gr)

Na ozdobu:

Drcené sušenky Lotus Biscoff a maliny

Postup přípravy

1. 1. Nejprve p?ipravte vanilkovou vrstvu. Vložte plátky želatiny do studené vody a nechte zm?knout.
2. 2. V rendlíku na mírném ohni oh?ejte smetanu s vanilkou a vmíchejte cukr. Po?kejte, až se cukr rozpustí, a nenechte smetanu va?it.
3. 3. P?idejte do smetanové sm?si namo?ené plátky želatiny (vyma?kejte z nich vodu). Dob?e promíchejte, aby se veškerá želatina rozpustila.
4. 4. Nalijte sm?s jako první vrstvu do sklenic nebo misek. Vložte do lednice a nechte n?kolik hodin tuhnout.
5. 5. Jakmile vanilková vrstva ztuhne, p?ipravte vrstvu Biscoff. Vložte plátky želatiny do studené vody a nechte zm?knout.t.
6. 6. V rendlíku na mírném ohni oh?ejte smetanu a vmíchejte cukr. Nenechte smetanu va?it a po?kejte, až se cukr rozpustí.
7. 7. P?idejte do sm?si pomazánku Biscoff a míchejte, dokud se zcela nerozpustí a nespojí.
8. 8. P?idejte do smetanové sm?si namo?ené plátky želatiny (vyma?kejte z nich vodu). Dob?e promíchejte, aby se veškerá želatina rozpustila.
9. 9. Nechte sm?s Biscoff vychladnout, nalijte ji na ztuhlou vanilkovou vrstvu a znovu vložte do lednice na n?kolik hodin tuhnout.
10. 10. T?sn? p?ed podáváním ozdobte drcenými sušenkami Lotus Biscoff a ?erveným ovocem jako záv?re?nou te?kou.