



## Biscoff® panna cotta

10 steps  
10 porcí servings

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

### Ingredience

#### Vanilková vrstva:

500 ml smetany ke šlehání (33%)  
50g krupicového cukru  
2 plátky želatiny  
3 lžice studené vody  
1/2 lžičky 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. Nejprve připravte vanilkovou vrstvu. Vložte plátky želatiny do studené vody a nechte změkknout.
2. V rendlíku na mírném ohni ohřejte smetanu s vanilkou a vmíchejte cukr. Počkejte, až se cukr rozpustí, a nenechte smetanu vařit.
3. Přidejte do smetanové směsi namočené plátky želatiny (vymačkejte z nich vodu). Dobře promíchejte, aby se veškerá želatina rozpustila.
4. Nalijte směs jako první vrstvu do sklenic nebo misek. Vložte do lednice a nechte několik hodin tuhnout.
5. Jakmile vanilková vrstva ztuhne, připravte vrstvu Biscoff. Vložte plátky želatiny do studené vody a nechte změkknout.
6. V rendlíku na mírném ohni ohřejte smetanu a vmíchejte cukr. Nenechte smetanu vařit a počkejte, až se cukr rozpustí.
7. Přidejte do směsi pomazánku Biscoff a míchejte, dokud se zcela nerozpustí a nespojí.
8. Přidejte do smetanové směsi namočené plátky želatiny (vymačkejte z nich vodu). Dobře promíchejte, aby se veškerá želatina rozpustila.
9. Nechte směs Biscoff vychladnout, nalijte ji na ztuhlou vanilkovou vrstvu a znovu vložte do lednice na několik hodin tuhnout.
10. Teď před podáváním ozdobte drcenými sušenkami Lotus Biscoff a červeným ovocem jako závěrečnou tečkou.