Mandlová panna cotta

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 ml	smetana na šlehání
200 ml	mandlový nápoj (doporučujeme COOP Premium)
50 g	třtinový cukr
50 g	mandlová mouka (nebo rozmixované mandle)
3 plátky (asi 5 g)	želatina
	karamelový sirup
	nastrouhaná čokoláda



Postup přípravy

Nejprve si namočíme želatinu do trošky studené vody a necháme ji nabobtnat. Poté dáme do rendlíku šlehačku, mandlové mléko, třtinový cukr a mandlovou mouku. Zahřejeme téměř do bodu varu a vypneme sporák. Když bude mít směs asi 60 °C, přidáme namočenou želatinu, aby se rozpustila. Rozmixujeme a necháme vychladnout asi na 30 °C. Nalijeme do skleniček, ozdobíme karamelovým sirupem a nastrouhanou čokoládou. Dáme vychladit a ztuhnout do ledničky.