Dezert Panna cotta s rebarborou

Časová náročnost: 45 minut

Smetanový krém
Panna cotta

50 ml	smetana (33% tuku)
3 plátek	želatina
kousek	vanilkový lusk
1 ks	skořice celá
4 lžíce	krupicový cukr



Rebarbora

4 až 5 ks	řapík rebarbory
1/2 l	voda
250 g	krupicový cukr

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy smetanového krému panna cotta: Do kastrolu vlijeme smetanu s cukrem a mícháme tak dlouho, než se cukr rozpustí. Želatinu namočíme do vody, necháme okapat a přidáme do kastrolu, kde ji necháme zcela rozpustit. Smetanu s cukrem a želatinou dáme na oheň, přidáme kousek rozříznutého vanilkového lusku a celou skořici, ale pozor – nesmí se vařit! Směs udržujeme asi na 80 stupních Celsia, mícháme a zahříváme po dobu asi 15 minut. Poté vyndáme vanilkový lusk (vnitřek nevyhazujeme, ale vydlabeme a vrátíme) se skořicí a teplou směs nalijeme do skleniček. Necháme v lednici ztuhnout po dobu asi čtyř hodin. Mezitím si připravíme rebarboru: Rebarboru si oloupeme, nakrájíme na menší kousky a ve středně velkém hrnci ji povaříme s vodou a cukrem do změknutí. Uvařenou rebarboru klademe navrch ztuhlého smetanového základu panna cotta a zároveň jej vždy přelijeme trochou vývaru z rebarbory.