



Panna Cotta s maceškami (veganská a bezlepková)

4 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na dezert:

500 ml rostlinná smetana nebo kokosové mléko
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
35 g moučkový cukr
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker
15 ks květy macešek nebo jiných jedlých kvítků

Na ozdobení:

15 ks květy macešek nebo jiných jedlých kvítků
1 PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

4 ks skleněné poháry

- 1 Na přípravu dezertu nalijeme do kastrůlku smetanu. Přidáme VEGA Gel, cukr a třtinový cukr a zamícháme. Směs přivedeme k varu a asi 1 minutu povaříme. Poté ji postupně rozléváme do skleniček a prokládáme kvítky. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.
- 2 Před podáváním ozdobíme povrch dezertu zbytkem kvítků, které poprášíme moučkovým cukrem.

Tip:

- VEGA Gel můžeme použít i v kombinaci s klasickou smetanou ke šlehání z kravského mléka.

