



# Panna cotta s mangovým želé

asi 4 porce



snadná příprava

do 10 minut



## Přísady:

### Na želé:

1 ks mango  
1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker  
250 ml džus mangový

### Na panna cottu:

1 balíček Panna Cotta s vanilkou Dr. Oetker  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
250 ml mléko polotučné  
1 KL cukr krupice

### Ještě potřebujeme:

4 ks dezertní poháry  
ovoce drobné na ozdobení

- 1 Na přípravu želé mango oloupeme, nakrájíme na malé kousky a rozdělíme na dno pohárů. Dort-želé připravíme s džusem podle návodu na obale a nalijeme na mango a uložíme do chladničky ztuhnout.
- 2 Panna cottu připravíme se smetanou, mlékem a cukrem podle návodu na obale. Hotovou nalijeme na ztuhlé mangové želé a opět uložíme do chladničky ztuhnout.
- 3 Před podáváním panna cottu vyklopíme na talířek nebo podáváme ve skleničce.

