



VEGA panna cotta s jahodovým želé

3 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na dezert:

400 ml kokosové mléko (v konzervě)
30 g cukr
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 zarovnaná KL VEGA Gel Dr. Oetker

Na želé:

450 g jahody čerstvé nebo
rozmrazené
50 ml voda
30 g cukr
1 PL citrónová šťáva
2 zarovnané KL VEGA Gel Dr. Oetker

Na ozdobení:

50 g jahody čerstvé

Ještě potřebujeme:

3 ks dezertní poháry
tyčový mixér

- 1 Na přípravu dezertu v kastrůlku smícháme kokosové mléko s cukrem a vanilkovou pastou. Do kokosové směsi přidáme VEGA Gel. Za stálého míchání přivedeme do varu a asi 1 minutu povaříme. Poté odstavíme a polovinu směsi rozdělíme do pohárů. Uložíme do chladničky ztuhnout. Druhou polovinu necháme na mírném ohni, aby byla stále teplá a nezačala tuhnout.
- 2 Na přípravu želé vložíme do kastrůlku jahody s vodou, cukrem a citrónovou šťávou. Pomocí tyčového mixéru vše rozmixujeme. Přidáme VEGA Gel a za stálého míchání povaříme asi 1 minutu. Poté polovinu želé nanese na vychlazenou kokosovou vrstvu a dáme ztuhnout do chladničky. Na ztuhlém želé pak nanese zbývající kokosovou směs a opět necháme ztuhnout v chladničce. Nakonec nanese i zbylé želé.
- 3 Hotovou panna cotta před podáváním dozdobíme čerstvými nakrájenými jahodami.

Tip:

- Povrch dezertu můžeme dozdobit také toppingem nebo tekutým sladidlem.

