

PANNA COTTA S MLAĆENICOM I PIRJANIM VOĆEM

Za panna cottu:

2 žumanjka
250 ml mlaćenice
250 ml vrhnja za šlag
150 ml mlijeka
3 žlice šećera
4 listića želatine
1 žličica arome vanilije

Za voće:

2 naranče oguljene i narezane na manje komadiće
1 jabuka narezana na kockice
1 kruška narezana na kockice
100 ml soka od naranče
3 žlice šećera
malo limunovog soka
4 žlice maraschina
čajna žlica maslaca

U loncu, na laganoj vatri, zagrijte mlijeko i vrhnje za šlag pa maknite s vatre prije nego provrije.

Mikserom kratko izradite žumanjke i šećer a zatim sve polako ulite u vruće mlijeko i vrhnje za šlag.

Vratite na vatru pa kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa malo ne zgusne. Želatinu stavite u hladnu pa je ocijedite od viška vode kada nabubri.

Umiješajte u toplu kremu i miješajte dok se ne otopi.

Umiješajte i mlaćenicu i aromu vanilije.

Ulite u čaše. Stavite u hladnjak da se dobro ohladi i stisne.

Na maslacu propirjajte svo voće. Dodajte šećer i sok od naranče pa miješajte dok se šećer ne otopi.

Na kraju dodajte maraschino.

Poslužite uz panna cottu.