|  |  |
| --- | --- |
| ***Panna cotta s Kinder Mléčný řez******(4 porce)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***6 kusů Kinder Mléčný řez4 plátky čiré želatiny200 ml smetany ke šlehání400 ml plnotučného mlékadužina z 1 vanilkového lusku2 lžičky medu1 balení mražených lesních jahod (= 300 g)1 balíček vanilkového cukručerstvé bobulovité ovoceDále pak:4 formičky nebo silikonové košíčky na muffiny či panna cottu (150 ml) |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 30 minutDoba chlazení: cca 3 hodiny |



***Příprava:***

1. Želatinu namočte podle návodu na obalu. Smetanu svařte s mlékem, dužinou z vanilkového lusku a medem, v této směsi pak rozpusťte želatinu. Nechte zchladit a počkejte, až začne želírovat.
2. Ze 6 kusů Kinder Mléčný řez vykrojte formičkami 4 kolečka. Zbývající kousky Kinder Mléčný řez nakrájejte na malé kostičky. Kostičky zamíchejte do krému panna cotta, krémem pak naplňte formičky. Zakryjte vykrojenými kolečky Kinder Mléčný řez a nechte asi 3 hodiny v chladu.
3. Lesní plody nechte rozmrazit, rozmixujte, přepasírujte přes síto, svařte s vanilkovým cukrem
a nechte asi 5 minut pomalu povařit. Panna cottu vyklopte na dezertní talířky, ozdobte rozvařeným a čerstvým ovocem a servírujte.