Levandulová panna cottta s bílou čokoládou a Lipánkem tradičním



30 minut + 5/6 hodin tuhnutí náročnost ●●○○

O dezertu panna cotta jistě neslyšíte poprvé. Naše varianta je však stejně jedinečná jako Lipánek.

Ingredience

- 1 hrnek Jihočeského mléka
- 1/4 hrnku květů levandule
- 1/2 hrnku cukru
- 2 plátky želatiny změklé ve vodě
- 1 hrnek Jihočeské smetany ke šlehání
- kůra z 1 citronu
- květy levandule na ozdobení
- 100 g bílé čokolády
- 1 hrnek Jihočeské smetany
- 130 g Lipánka tradičního

Návod na přípravu:

Levanduli krátce povaříme v Jihočeském mléce a necháme cca 5 minut odstát. Poté přecedíme a květy vyhodíme. Do Jihočeského mléka dáme cukr a promícháme. Želatinu rozpustíme ve vodě dle návodu a vmícháme do teplého mléka. Přidáme citronovou kůru a Jihočeskou smetanu ke šlehání. Směs vlijeme do hrnečků a necháme vychladnout, dokud neztuhne. Ve vodní lázni rozehřejeme bílou čokoládu společně s Jihočeskou smetanou. Na vychladnou panna cottu dáme vrstvu Lipánka tradičního, zalijeme tenkou vrstvou čokolády, ozdobíme levandulovými květy a necháme ztuhnout.