Panna cotta s tvarohovým Lipánkem a jahodami

20 minut + 4–5 hodin tuhnutí náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 2 tvarohové Lipánky
- 400 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 100 g moučkového cukru
- 10 g želatiny
- 1 balení mražených jahod
- hrst čerstvých jahod
- 1 lžička citronové šťávy
- citronová kůra na ozdobu
- máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Želatinu namočíme do studené vody dle návodu. Čerstvou Jihočeskou smetanu ohřejeme s 60 g moučkového cukru na teplotu kolem 70 °C. Přidáme nabobtnalou želatinu, dobře ji rozmícháme, a poté vmícháme tvarohového Lipánka. Vše rozmixujeme do hladké směsi. Směs nalijeme do formiček a dáme chladit alespoň na 4–5 hodin, dokud panna cotta neztuhne. Mražené jahody povaříme s citronovou šťávou a zbylým cukrem přibližně 10 minut, necháme vychladnout. Panna cottu vyklopíme na talíř a ozdobíme jahodovým rozvarem, čerstvými jahodami, mátou a citronovou kůrou.