

# RECEPT MEDO.HR

Autor: Tihana Strawberry soup

## Panna cotta s preljevom od jagoda i mente



---

---

---

---

---

---

### BILJEŠKE

## SASTOJCI

Za panna cotta s jogurtom:  
\*šalicu zapremine 225 ml

- 1 šalica (225 ml) vrhnja za šlag
- 1 šalica (225 ml) čvrstog jogurta Mliječni bar
- 1 žlica meda (može i više ako volite slađe)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 5 jušnih žlica hladne vode
- 1 vrećica želatine u prahu

Za preljev od jagoda

- 200 grama jagoda
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 žlica gustina
- listići svježe mente (količina po želji)
- 1 žličica meda (ako želite dodatno zasladiti jagode)

## PRIPREMA

1. Prvo pripremite želatinu: u malu posudu stavite 5 žlica hladne vode. U to stavite vrećicu želatine u prahu i dobro promiješajte, pa ostavite sa strane da nabubri. To su upute za pripremu sa želatinom u prahu, kod koje je jedna vrećica dovoljna za oko 500 ml tekućine. Ako imate želatinu u listićima, pripremite ju po uputama na pakiranju.
2. U međuvremenu pripremite ostale sastojke: pola količine vrhnja za šlag pomiješati s cijelom količinom jogurta i dobro izmiješati u posebnoj posudi.
3. Ostatak vrhnja za šlag i med zagrijte u lončiću do vrenja.
4. Maknite s vatre pa umiješajte ekstrakt vanilije i dobro promiješajte.
5. Zatim dodajte želatinu koju ste ranije pripremili i sve dobro promiješajte. Pustite da se malo ohladi, pa onda tu smjesu umiješajte u smjesu jogurta i vrhnja za šlag.
6. Ulijte u kalupe ili čaše u kojima ćete servirati.
7. Pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi, pokrijte prozirnom folijom i spremite u hladnjak preko noći kako bi se panna cotta dobro stisnula.
8. Pripremite preljev od jagoda i mente. U lončić stavite sve sastojke i zagrijavajte na laganoj vatri dok ne dobijete preljev željene gustoće. Možete ga preliti preko panna cotte takvog, ili ga izblendati pa dobiti teksturu umaka.