

# Sweet Flow

## Panna Cotta

### Ovocná vrstva:

250 ml mangového pyré  
250ml maracuja pyré  
7 plátků želatiny  
cukr a popřípadě citrón na dochucení

### Smetanová vrstva:

1 litr smetany  
14 plátků želatiny  
vanilkový lusk  
cukr krupice (množství podle chuti) – já dávám dvě plné lžíce na 250 ml smetany

### Linecké těsto:

150g hladké mouky  
100g másla  
50g moučkového cukru  
žloutek  
špetka soli  
citronová kůra  
potravinářská barva zlatá

### Postup:

- › Nejdříve si upeč kruh a srdce z lineckého těsta.
- › Změklé máslo smíchej s cukrem a žloutkem. Přidej zbytek surovin a vypracuj těsto. Zabal do folie a dej přibližně na hodinku zchladit do lednice. Poté z těsta (na pečícím papíru) vyválej první silnější plát (cca 4 mm).
- › Vezmi pomoučený embosovaný váleček a větším tlakem přejeď vyválený plát. Plát dej do lednice na půl hodiny. Vykroj kruh s otvorem (já použila na vykrojení plechovou formu na koláč a na tartaletky). Vykroj srdíčko a dej hned péct na 180 stupňů na přibližně 8 minut. Nech vychladnout a potřič práškovou potravinářskou barvou.
- › Namoč 7 plátků želatiny na 10 minut. Obě pyré zahřej pod bod varu, dochut cukrem a citronem a smíchej s vyždímanými plátky želatiny. Nalij do formy a dej ztuhnout do lednice.
- › Až první, ovocná vrstva zatuhne, můžeme pokračovat s vrstvou smetanovou. Namoč 14 plátků želatiny do vody. Litř smetany svař pod bod varu a dej do něj vylouhovat vanilkový lusk. Přidej cukr. Přeced smetanu od vanilkového lusu a smíchej s vymačkanou želatinou. Nech trošku vychladnout. Tekutina by neměla být moc horká. Nalij do formy na ovocnou vrstvu. Dej opět do lednice zatuhnout.
- › Po zatuhnutí vyndej z formy a ozdob připraveným kruhem a srdíčkem z lineckého těsta.