

# Sweet Flow

## Mandlová panna cotta s ostružinami

### Recept na 4 skleničky

#### Ostružinové želé

220 g ostružinové pyré \*  
45 g cukru krupice  
1 g agar

\* Ostružiny můžeš použít čerstvé nebo zmražené. Pokud používáš zmražené, nech je nejprve rozmrazit. Poté je promícháme a propasírujeme přes cedník. Můžeš si také koupit připravené zmražené pyré.

#### Postup želé:

- › V hrnci smíchej všechny ingredience dohromady. Za stálého míchání přiveď k varu. Stále míchej a vař na nižším stupni minutku. Rozmixuj mixérem. Počkej chvíli dokud želé trochu nevychladne.
- › Nalij ho do sklenic nakloněných v úhlu 15 -20 stupňů. Počkej, až začne tuhnout, než skleničky dáš do lednice.
- › Nech zatuhnout. Mezitím si připravíme mandlovou panna cotta.

#### Mandlová panna cotta

250 g šlehačky 40%  
200 g mandlového mléka  
50 g cukru krupice  
50 g mandlové mouky  
3 pl želatiny (5,4 g)

#### Postup panna cotta:

- › Namoč želatinu do studené vody. Šlehačku, mandlové mléko, cukr krupici a mandlovou mouku ohřívěj téměř do bodu varu. Jakmile dosáhne směs teploty 60 °C, přidej želatinu.
- › Rozmixuj a nech vychladnout, asi na 30-40 °C.
- › Nalij do skleniček (do každé přibližně 130 g). Nech ztuhnout alespoň 4 – 6 hodin v lednici.

#### Ostružinová šlehačka

50 g ostružinového pyré  
50 g mascarpone  
120 g šlehačky 40%  
15 g cukru moučky

#### Postup na ostružinovou šlehačku:

- › Smíchej ingredience. Všechny musí být studené (Můžeš je dát na chvíli do mrazáku.). Šlehej na střední rychlost dokud se všechno nespojí dohromady, a pak šlehej rychle do husta.
- › Přendej ostružinovou šlehačku do menšího cukrářského sáčku. Uzavři sáček, použij třeba klipsy na sáčky z Ikea.

#### Chantilly (šlehačka s cukrem)

180 g šlehačky 40%  
18 g cukru moučka

#### Postup na chantilly:

- › Vyšlehej 180 g šlehačky 40% s 18 g cukru moučky. Vyšlehanou 40% šlehačku přendej také do menšího sáčku a uzavři ho. Na obou cukrářských sáčcích vyřízni střední otvor a polož je vedle sebe do většího cukrářského sáčku s řezanou špičkou 18 mm.
- › Když je panna cotta ve skleničce ztuhlá, ozdob ji šlehačkou, čerstvými ostružinami, plátky mandlí a italskými sušenkami Amarettini nebo Cantuccini.