

# Vanilková panna cotta s rebarborovou omáčkou

Italská panna cotta a tradiční česká rebarbora tvoří lahodný kontrast. Panna cottu si připravte klidně den dopředu, je třeba ji chlazení několik hodin dopředu. Rebarborovou omáčku připravte těsně před podáváním.

**Počet porcí:** 4

**🕒 Příprava:** 20 minut  
**Chlazení:** 2 hodiny

## Suroviny a postup:

Na panna cottu si připravte:

- 500 ml smetany ke šlehání (min 30%)
- 2 lžíce cukru
- 1 vanilkový lusks nebo lžičku vanilkového extraktu
- 3 plátky želatiny

Na rebarborovou omáčku budete potřebovat:

- 3 řapíky rebarbory
- 3 lžíce třtinového cukru nebo medu
- 10 jahod
- 50–100 ml červeného vína

1



Želatinu vložte do studené vody a odložte na několik minut stranou. Během této doby plátky želatiny nabobtnají.

2



Do hrnce se silnějším dnem nalijte smetanu a spolu s cukrem a vanilkovými zrníčky (lžičkou extraktu) ji zahřejte těsně pod bod varu.

3



Nabobtnané plátky želatiny zbavte vody a vhod'te je do horké smetany s cukrem a vanilkou. Celou směs zamíchejte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

4



Smetanu vlijte do předem připravených skleniček a dejte ji chladit do lednice alespoň na dvě hodiny.

5



Mezitím se vrhněte na přípravu rebarborové omáčky: oloupejte řapíky rebarbory a nakrájejte je na 1cm kousky.

6



Rebarboru spolu s cukrem, skořicí, jahodami a vínem svařte v rendlíku.

7



Pomocí ponorného mixéru směs rozmixujte. Konečnou chuť omáčky dolad'te cukrem nebo kapkou citronové šťávy.

8



Rebarborovou omáčku nalijte do skleniček, na panna cotta.

9



Panna cotta podávejte vychlazenou, společně s rebarborovou omáčkou.

**Tip:**

Nevíte, jak dostat zrníčka z vanilkového lusku? Stačí jen podélně rozříznout vanilkový lusk a seškrábnout z něj celý jeho obsah.

Pokud chcete, aby Vaše rebarborová omáčka měla sametovou strukturu, potom ovoce propasírujte přes jemné sítko.