

Kummelimaitseline panna cotta marjadega

4–6 portsjonit (olenevalt vormist)

300 g piima
300 g vahukoort või 10% rõõska koort
1 vanillikaun või 2–3 spl vanillisuhkrut
3 kummelitee teekotti
3,5 lehte želatiini (8 g)
5 spl suhkrut
Värskeid marju



1. Pane želatiinilehed külma vette ligunema.
2. Kuumuta vahukoor koos piima ja vanillikaunaga keemiseni. Leota selles segus kummelitee kotikesi 5 minutit.
3. Lisa suhkur ja külmas vees paisutatud želatiin. Sega kokku, kuni želatiin on ühtlaselt sulanud. Ära lase segu keema!
4. Võta kummelitee kotikesed piima-kooresegust välja. Vala segu läbi sõela. Jahuta kiiresti jäävannis või külmkapis ja vala eelnevalt jahutatud vormidesse.
5. Aseta segu külmikusse tarretuma. Madalama ja laiema vormi puhul kulub umbes 30 minutit, kitsama ja kõrgema puhul kuni 2 tundi.

Serveeri marjadega.

Retsepti autor Dmitri Haljukov