

Panna cotta

Pravi raj za vase nepce! Ovaj delikatni, lagani dezert zadooljava i najzahtevnije sladokusce



1 Zelatin preliti sa 5 kasika hladne vode i ostaviti da nabubri.

2

3

4 Slatku pavlaku s mlekom staviti da provri. Dodati secer u prahu i vanil secer.

5

6

7 Tacno pre vrenja, skloniti s vatre, umesati zelatin i sipati u posudice.

8

9

10 Ohladiti najmanje 5-6 sati, najbolje je da prenoci.

Sastojci:

slatke pavlake 500 ml

mleka 300 ml

zelatina 1 kesica

secera u prahu 100 g

vanilin secera 2 kesice

malina 300 g

secera solja

vode pola soljice

11

12

13 Maline preliti sa malo vode, dodati secer i pustiti da provre. Kad se malo prohladi, umiksati stapnim mikserom.

14

15

16 Panakotu servirati na tanjiru, prelivenu sa malo vocnog sosa.

Napomena:

Umesto malina mozete koristiti i visnje, borovnice, kupine ili bilo koje drugo voce koje zelite.