

Panakota (Kivi)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**pavlake
- **1/2 šolješecera**
- **1,5 kašicicavanililin** šecera
- **4 kašiciceželatina u prahu**
- 2kivija ili voce ili sirup želite

Priprema

Mislim da ne postoji jednostavniji ni ukusniji dezert od Panakote. Što vec možete videti iz sastojaka.

Sipamo pavlaku u šerpu i dodamo šefer mešajuci dok se šefer ne istopi. im provri skinemo sa šporeta polako uspemo vanilu i promešamo i takoe pomalo dodajemo želatin koji smo prethodno dobro umutili sa malo mleka. Sipamo u posudu u kojoj cemo ostaviti da se hлади.

Kada se ohladi ostavimo u frižider oko 4 sata preko noci je još bolje. Kad je izvadimo iz frižidera, ako želite da je izvadite iz kalupa oštrem nožem prete oko ivica. Možete je i 5 sekundi staviti da stoji u vrucoj vodi. Zatim poklopite tanjirom i okrenete.

Dekorišete ili sa svežim vocem kao ja ili sa karamel sosom, slatkim vocnim sosom i sl.

Ako ostavite panakotu u kalupu onda sos ili voce stavite na vrh. Ja sam ovde sipala marakuju.

Pogledajte odmah i novu vrstu kivija sa crvenim vocem u sredini. Znaci sada imamo tradicionalni kivi. Zespri lil Zlatni kivi sa žutim mesom, a mogu vam reci da je ova poslednja varijanta sa crvenm centrom najsłaa!

Savet

Obavezno probajte iznenadite se!