

Panna Cotta (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **500 ml slatke pavlake**
- **8 kašika šecera**
- **2 kesice želatina**
- **300 g voća po želji**

Priprema

Izmešati mleko i slatknu pavlaku i staviti da se kuva, dodati šefer, pa nastaviti sa kuvanjem. Želatin prelit sa 3 kašikama hladne vode i ostaviti da nabubri. Kada je smesa od mleka i pavlake skuvana, skloniti sa vatre i umesati želatin. Dobro izmešati da se želatin otopi. Kada se malo prohlađilo sipati smesu u modle i ostaviti da se potpuno ohladi, pa staviti u frižider da prenoci. Voće upržiti sa šeferom (kolicina šecera po ukusu) i služiti uz ohlaenu pannu cottu.

Savet