

# **Pana cota sa malinama**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Beo fil:**

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 ml**mleka
- **50 g**šecera
- **10 g**želatina
- **2 kesice**vanilin šecera

### **Malina fil:**

- **400 g**malina
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**vode

## **Priprema**

Beo fil: Spojiti mleko i slatku pavlaku, dodati šefer, vanilin šefer da se greje, ali ne da provri. Skloniti sa ringle i ostaviti 5 minuta da se prohladi i dodati želatin (koji ste prethodno potopili u 4 kašike hladne vode i ostavili 5-10 minuta da se kristalizuje), i mešati mutilicom, Puniti caše i ostaviti u frižideru 4 sata.

Staviti maline, 3 kašike vode, 5 kašika šecera, (ako volite slae stavite više šecera) na ringlu da se greje i kada pocne da vri skloniti. Ostaviti da se prohladi. Staviti smesu u blender i smesu prosejati kroz kuhinjsko sito da bi one semencice ostale, jer su tvrde. Dodati smesu na beli fil.

**Savet**

Uživajte! :)