

Panakota, kokos, kompot od rabarbare



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **325 ml**konzerva kokosovog mleka*
- **250 ml**pavlake
- **4 kašicice**želatina
- **1/3 šolje**šecera
- **1 kašicica**vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

125 ml vruce vodel i 4 kašicice želatina u prahu promešamo, dok se želatin istopi. U šerpu sipamo kokosovo mleko, šecer i pavlaku i zagrevamo, ali ne pustimo da prokuva. Sklonimo sa šporeta i pažljivo uspemo rastopljeni želatin i vanilu. Izmešamo da se sve spoji. Sipamo u male posudice, ostavimo da se malo ohladi i ostavimo u frižider da se scvrsne, najmanje 4 sata.

Ja sam servirala sa kompotom od rabarbare, ljustene, i kuvane (oko 400 grama) oko 20 minuta na niskoj temepraturi sa dodatkom 1/2 šolje šecera. Posuti semenkama crnog susama.

Savet

Uvek kažem da je panakotu lako napraviti, ja sam ovde zbog dodatka komposta koristila samo vanilu i kokosovo mleku, vi možete panakoti u pripremi dodavati sve od limunovog soka, pomorandžde, okolade i šta vam padne na

pamet kao ukusno. * Ako ne možete nai mleko od kokosa, zamenite istom koliinom pavlake. Ovaj dvobojni utisak dolazi od kokosovg mleka.