

Panna cotta (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kesice**vanil šecera
- **1 dl**mleka
- **1/2 kesice**želatina
- voce ili vocni žele po želji

Priprema

Sipati pavlaku, vanil šecer i mleko u šerpicu pa zagrevati do kljucanja. im pocne da kljuca skloniti sa šporeta i ostaviti malo da se prohladi. U cašu sa malo vode razmutiti želatin i ostaviti 5 do 10 minuta da nabubri pa ga umešati u prohladjenu pavlaku. Ohladiti u frižideru barem 2h, ukrasiti vocem ili vocnim želeom i poslužiti. Ja sam za ukras iskoristila domaci džem od pomorandže, pravljen džemfiksom pa je kao žele i zaista je super kombinacija.

Savet

Lepa, brza i osvežavajuća poslastica koju možete kombinovati sa im god želite :)