

# Panakota borovnica, žele od malina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Sastojci

- **150** gpire od borovnice
- **500** mlslatke pavlake
- **150** mlpunomasnog mleka
- **3** gželatina
- ili **3** kašiciceželatina u prahu

## Priprema

Pripremimo sastojke sastojke.

Sveže ili smrznute borovnice (oko 500 g) u blenderu izblendamo dok dobijemo pire. U šerpu stavimo pavlaku, mleko i šefer i samo pustimo da dodje do vrenja i sklonimo sa šporeta. Umutimo omekšali želatin i dobro sve mešamo dok se želatin potpuno sjedini sa ostatkom sastojaka. Sipamo pire od borovnice, dobro promešamo pa sipamo u posudice u kojima ce se hladiti. Kada se malo ohladilo stavimo preko noci u frižider. Ako ih vadite na tanjur stavite samo vrlo kratko dno pod vrucu vodu, tako cete panakotu lakše izvaditi.

## Savet

Žele spremimo prema uputstvu na pakovanju, a to je da dodamo samo vruu vodu i izmešamo dok se žele istopi. Opet da ponovim, panakota je desert koji je vrlo lako napraviti, a u isto vreme izgleda kao da ste uložili mnogo truda. I ne samo izgleda prelep, nego mu je i ukus fantastian. Ima je u raznim kombinacijama i ja sam na blogu ve postavljala mnoge. Ovaj sa borovnicom ima kao dodatak i ele koji je takodje vrlo lako napraviti. Ja koristim Greggs Instant žele, koji ima svakojakih ukusa, vrlo lep prirodan ukus. Oba deserta moraju odstojati u frižideru

preko noi, pa ih zato esto pravim kad dolaze gosti.