

Panakota



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**slatke pavlake
- **150 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **10 g**želatina

Priprema

Natopiti želatin sa 5 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Pomešati pavlaku, mleko i šefer i ostaviti da provri. Kad se malo prohladi, umešati želatin, promešati. Naliti kalupe i ostaviti da se prohladi. Kad se izvadi iz kalupa, panakotu služiti uz sos od voća, džem ili rastopljenu cokoladu, po želji.

Savet

Panakotu je najbolje napraviti dan pre služenja.