

Panakota (Kivi)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l pavlake
- **1/2** šolje šećera
- **1,5 kašičica** vanililin šećera
- **4 kašičice** želatina u prahu
- **2** kivija ili koje voće ili sirup želite

Priprema

Mislim da ne postoji jednostavniji ni ukusniji dezert od Panakote. Što već možete videti iz sastojaka.

Sipamo pavlaku u šerpu i dodamo šećer mešajući dok se šećer ne istopi. ?im provri skinemo sa šporeta polako uspemo vanilu i promešamo i tako?e pomalo dodajemo želatin koji smo prethodno dobro umutili sa malo mleka. Sipamo u posudu u kojoj ćemo ostaviti da se hladi.

Kada se ohladi ostavimo u frižider oko 4 sata preko noci je još bolje. Kad je izvadimo iz frižidera, ako želite da je izvadite iz kalupa oštrom nožem pre?ete oko ivica. Možete je i 5 sekundi staviti da stoji u vrućoj vodi. Zatim poklopite tanjirom i okrenete.

Dekorirate ili sa svežim voćem kao ja ili sa karamel sosom, slatkim voćnim sosom i sl.

Ako ostavite panakotu u kalupu onda sos ili voće stavite na vrh. Ja sam ovde sipala marakuju.

Pogledajte odmah i novu vrstu kivija sa crvenim vocem u sredini. Znac sada imamo tradicionalni kivi. Zespri lil Zlatni kivi sa žutim mesom, a mogu vam reci da je ova poslednja varijanta sa crvenm centrom najsla?a!

Savet

Obavezno probajte iznenadi?ete se!