

Panakota sa guavom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** pavlake
- **4 kašike** hladne vode
- **4 kašicice** želatina u prahu
- **50 g** šećera
- **4** guava (ili drugo voće)

Priprema

Pavlatku i šećer zagrejemo, ali ne da prokljuca. Sklonimo sa šporeta. Dodamo hladnu vodu. Polako uspemo želatin mešajući. Na dno rameskina stavimo voće i pospemo ga pavlakom. Ostavimo da se malo ohladi, pa ostavimo u frižider da se ohladi, (najbolje preko noci). Sledeceg dana toplim nožem proemo oko panakote i onda je izrucimo na tanjir. Ja sam je ukasila kompotom od tamarila i kivija. Vi možete jesti bez ili servirati sa nekim voćnim sosom, čokoladom i sl.

Savet

Mi smo zaista posebno nagraeni svakojakim voem i povrem, koje veinom ovde raste. ak i tropske vrste kao što je guava i ako ne živimo u tropskom podnevlju. Ja inae panakotu pravim vrlo esto. Mislim da je to jedan od najjednostavnijih, a ujedno i jedan od najukusnijih dezerta koji svi vole.