

## **Panakota sa guavom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml**pavlake
- **4 kašike**hladne vode
- **4 kašice**želatina u prahu
- **50 g**šecera
- **4** guava (ili drugo voce)

### **Priprema**

Pavlaku i šefer zagrejemo, ali ne da prokljuca. Sklonimo sa šporeta. Dodamo hladnu vodu. Polako uspemo želatin mešajuci. Na dno rameskina stavimo voce 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 tanjur. Ja sam je ukrasila kompotom od tamarila i kivija. Vi možete jesti bez ili servirati sa nekim voćnim sosom, cokoladom i sl.

### **Savet**

Mi smo zaista posebno nagraeni svakojakim voem i povrem, koje veinom ovde raste. ak i tropске 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.