

Panna Cotta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** želatina
- **300 g** voća po želji

Priprema

Izmešati mleko i slatku pavlaku i staviti da se kuva, dodati šećer, pa nastaviti sa kuvanjem. Želatin preliti sa 3 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Kada je smesa od mleka i pavlake skuvana, skloniti sa vatre i umesati želatin. Dobro izmešati da se želatin otopi. Kada se malo prohladilo sipati smesu u modle i ostaviti da se potpuno ohladi, pa staviti u frižider da prenoci. Voće upržiti sa šećerom (kolicina šećera po ukusu) i služiti uz ohla?enu panna cotta.

Savet