

Pana cota sa malinama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Beo fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **10 g** želatina
- **2 kesice** vanilin šecera

Malina fil:

- **400 g** malina
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike** vode

Priprema

Beo fil: Spojiti mleko i slatku pavlaku, dodati šecer, vanilin šecer da se greje, ali ne da provri. Skloniti sa ringle i ostaviti 5 minuta da se prohladi i dodati želatin (koji ste prethodno potopili u 4 kašike hladne vode i ostavili 5-10 minuta da se kristalizuje), i mešati mutilicom, Puniti čaše i ostaviti u frižideru 4 sata.

Staviti maline, 3 kašike vode, 5 kašika šecera, (ako volite slaše stavite više šecera) na ringlu da se greje i kada pocne da vri skloniti. Ostaviti da se prohladi. Staviti smesu u blender i smesu prosejati kroz kuhinjsko sito da bi one semencice ostale, jer su tvrde. Dodati smesu na beli fil.

Savet

Uživajte! :)