

Panakota, kokos, kompot od rabarbare



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **325 ml** konzerva kokosovog mleka*
- **250 ml** pavlake
- **4 kašice** želatina
- **1/3 šolje** šecera
- **1 kašica** vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

125 ml vruće vode i 4 kašice želatina u prahu promešamo, dok se želatin istopi. U šerpu sipamo kokosovo mleko, šecer i pavlaku i zagrevamo, ali ne pustimo da prokuva. Sklonimo sa šporeta i pažljivo uspemo rastopljeni želatin i vanilu. Izmešamo da se sve spoji. Sipamo u male posudice, ostavimo da se malo ohladi i ostavimo u frižider da se scvrstne, najmanje 4 sata.

Ja sam servirala sa kompotom od rabarbare, ljusene, i kuvane (oko 400 grama) oko 20 minuta na niskoj temperaturi sa dodatkom 1/2 šolje šecera. Posuti semenkama crnog susama.

Savet

Uvek kažem da je panakotu lako napraviti, ja sam ovde zbog dodatka kompota koristila samo vanilu i kokosovo mleko, vi možete panakoti u pripremi dodavati sve od limunovog soka, pomorandže, okolade i šta vam padne na

pamet kao ukusno. * Ako ne možete nai mleko od kokosa, zamenite istom koliinom pavlake. Ovaj dvobojni utisak dolazi od kokosovg mleka.