

## *Panna Cotta*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5** dlslatke pavlake
- **1** dl mleka
- **4 kašike** šećera
- **2 kesice** želatine

### **Preliv:**

- **500** g jagoda
- **5 kašika** šećera
- **1 kašika** vode

## **Priprema**

Želatin preliti sa 5-6 kašika vode i ostaviti 5 minuta da nabubri.

U šerpu sipati slatku pavlaku i mleko. Dodati šećer i zagrijati do vrenja. Pomaci sa vatre i umesati želatin.

Ostaviti smesu da se prohladi 15 minuta na sobnoj temperaturi, par puta proemešati. Razliti po 1 dl u staklene čaše. Staviti preko noci u frižider da se masa stegne.

U šerpici dodati voće, šećer i vodu. Kuvati 10tak minuta dok se voće ne skuva. Ispasirati stapnim mikserom. Preliti voće preko mlecnog dela. Držati u frižideru do konzumiranja. Ukrasiti svežim listicima nane.

Voće birate po želji, jagode, višnje, kivi, mango, kupine, maline, banane...

## **Savet**