

Panna Cotta



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dl**slatke pavlake
- **1 dl**mleka
- **4 kašike**šecera
- **2 kesice**želatine

Preliv:

- **500 g**jagoda
- **5 kašika**šecera
- **1 kašik**a vode

Priprema

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

U šerpu sipati slatku pavlaku i mleko. Dodati šefer i zagrejati 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 caše. Staviti preko noci u frižider da se masa stegne.

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

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

Savet