

Panna Pudding-Cotta



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 ml** mlijeka
- **150 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** puding od vanilije
- **1 vrecica (30 g)** mljevene želatine

i još:

- **oko 450 g** jagoda
- **3-4 kašike** šećera
- **1 kašica** soka od limuna
- **1 kašica** gustina

Priprema

U šerpu sipati 800 ml mlijeka, šećer i vanilin šećer. Puding sjediniti sa 100 ml mlijeka. Skuhati puding! Želatinu pripremiti prema uputstvu, pa dodati u toplu vanil kremu. Sve sjediniti, pa sipati u posude ili čaše. Ostaviti u frižider par sati, da se krema stegne. Narezati 250 g jagoda, dodati šećer i sok od limuna. Kuhati na laganoj vatri 3-4 minute. Dodati gustin pomiješan sa malo vode. Krckati 2-3 minute. Maknuti, pa dodati preostale narezane jagode. Ohladiti!

Posude sa kremom kratko potopiti u vrelu vodu, pa Panna Puddig-Cottu izruciti na tanjir za serviranje. Preliti umakom od jagoda, pa poslužiti...

...ili, jednostavnije, umak od jagoda sipati preko vanil kreme i poslužiti!

Savet