

Panna Cotta sa crvenim vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml slatke pavlake
- 500 g voca (maline, jagode, kupine, višnje.. može od svega po malo, šumsko voce mix, ili samo nešto, svejedno je!)
- 500g šecera
- 1 želatin
- 1 vanilin šecer.

Priprema

Slatku pavlaku zagrijati (da ne prokuva, ali da bude vrlo topla), i u nju dodati (od onih 500 g šecera oduzeti 3 supene kašike) šecer.

Kada se šecer istopi, dodati želatin (prethodno natopljen u malo vode i istopljen). Lagano mešati dok se ne sjedini i skinuti sa vatre. Ovu smesu sipati u navlazene kalupice i staviti u frizider.

Posebno, u serpici staviti voce i preostali šecer i vanilin šecer i kuvati dok ne dobijete gustu masu (vodite racuna da ce se dodatno zgusnuti na hladnom, znaci masa kao sirup na primer). I ovo staviti u frizder.

Sluziti tako što cete izvaditi deo sa slatkom pavlakom iz kalupa, i po želji preliteri vocnim sirupom.

Idealno za leto!