

Panna cotta (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** slatke pavlake
- **3 kesice** vanil šećera
- **1 dl** mleka
- **1/2 kesice** želatina
- voće ili voćni žele po želji

Priprema

Sipati pavlaku, vanil šećer i mleko u šerpicu pa zagrevati do ključanja. ?im pocne da ključa skloniti sa šporeta i ostaviti malo da se prohladi. U čašu sa malo vode razmutiti želatin i ostaviti 5 do 10 minuta da nabubri pa ga umešati u prohladjenu pavlaku. Ohladiti u frižideru barem 2h, ukasiti voćem ili voćnim želeom i poslužiti. Ja sam za ukras iskoristila domaci džem od pomorandže, pravljen džemfiksom pa je kao žele i zaista je super kombinacija.

Savet

Lepa, brza i osvežavajuća poslastica koju možete kombinovati sa ?im god želite :)