

Panakota sa breskvama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Beli fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **5 g (1/2 kesice)** želatina
- **2 kašike** hladne vode
- **4 kapi** esencije mente
- **ili 1 kašika** ekstrata od vanile

Vocni fil:

- **450 g** očišćenih breskvi
- **70 g** šecera
- **5 g** želatina
- **2 kašike** hladne vode

Priprema

Za ovaj desert uzeti četiri čaše, od po 150 ml. Čaše staviti u, manju, četvrtastu, posudu, tako da dve čaše budu jedna naspram druge i da im se postolja dodiruju. Tako se čaše postavu u polu uspravni položaj. Na isti način postaviti i druge dve čaše. Između čaša staviti kuhinjsku krpu, da se čaše ne pomeraju.

Beli fil: U manju, dublju, šerpicu sipati mleko i slatku pavlaku. Dodati šećer, pa šerpicu staviti na vatru. Mešavinu mleka, slatke pavlake i šecera ugrejati do vrenja (uz postepeno mešanje), ali nikako ne sme da provri.

Skloniti šerpicu sa ugrijanom smesom sa šporeta.

Želatin preliti hladnom vodom i ostaviti da nabubri, pa ga, na tihoj vatri, rastopiti, uz stalno mešanje. Rastopljeni želatin dodati u, vrelo fil i, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Fil ostaviti da se prohladi 10 minuta. Prohlašeni fil sipati, ravnomerno, u postavljene čaše.

Čaše ostaviti u zamrzivac, oko sat vremena, da se fil stegne. Izvaditi iz zamrzivaca, prebaciti u frižider i početi sa pripremom vocnog fila.

Vocni fil: Breskve oljuštiti i iseckati na kocke. Očišćene breskve staviti u odgovarajući sud, dodati šećer i staviti ih na vatru.

Kuvati breskve dok ne omekšaju (oko 5 minuta, od trenutka ključanja), pa ih ručnim blenderom izmiksati.

Želatin pripremiti na isti način, kao i za beli fil. Pripremljeni želatin sipati u vocni fil, uz neprestano mešanje. Ostaviti fil da se prohladi, oko pet minuta. Izvaditi čaše sa belim filom iz frižidera i sipati vocni fil.

Vratiti, ponovo, čaše u frižider, da se vocni fil stegne i poslužiti.

Savet