

Panakota borovnica, žele od malina



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Sastojci

- 150 g pire od borovnice
- 500 ml slatke pavlake
- 150 ml punomasnog mleka
- 3 g želatina
- ili 3 kašičice želatina u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke sastojke.

Sveže ili smrznute borovnice (oko 500 g) u blenderu izblendamo dok dobijemo pire. U šerpu stavimo pavlaku, mleko i šećer i samo pustimo da dodje do vrenja i sklonimo sa šporeta. Umutimo omekšali želatin i dobro sve mešamo dok se želatin potpuno sjedini sa ostatkom sastojaka. Sipamo pire od borovnice, dobro promešamo pa sipamo u posudice u kojima će se hladiti. Kada se malo ohladilo stavimo preko noci u frižider. Ako ih vadite na tanjir stavite samo vrlo kratko dno pod vruću vodu, tako ćete panakotu lakše izvaditi.

Savet

Žele spremimo prema uputstvu na pakovanju, a to je da dodamo samo vruću vodu i izmešamo dok se žele istopi. Opet da ponovim, panakota je desert koji je vrlo lako napraviti, a u isto vreme izgleda kao da ste uložili mnogo truda. I ne samo izgleda prelepo, nego mu je i ukus fantastičan. Ima je u raznim kombinacijama i ja sam na blogu već postavljala mnoge. Ovaj sa borovnicom ima kao dodatak i ele koji je takođe vrlo lako napraviti. Ja koristim Greggs Instant žele, koji ima svakojakih ukusa, vrlo lep prirodan ukus. Oba deserta moraju odstožati u frižideru

preko noi, pa ih zato esto pravim kad dolaze gosti.