

Panna Cotta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleka
- **400 ml** slatke pavlake
- **300 g** Panna cotta
- **200 g** džema od maline

Priprema

Mleko i vrhnje skuhati dodati Panna Cotta sve dobro izmešati i onda skloniti sa vatre, napuniti u čaše i ostaviti da se ohladi i da se stegne. Na kraju preliti sa džemom od malina.

Savet

Poslastica je preukusna, ja sam kupila za preliv džema od malina, ali možete i sami napraviti kod kue. Staviti u jednu zdelicu 100ml vode i 100 g šeer u prahu da se rastopi u njega dodati 200 g malina promešati i ostaviti malo da se prokuha. Prijatno (: