

Panakota sa marakujom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljaslatke pavlake**
- **1,5 šoljapunomasnog mleka**
- **2 kašicice vanila ekstarkta**
- **3 kašicice vruće vode**
- **3 kašicice želatina u prahu**
- **3/4 šoljesitnog šecera**
- **6 komada marakuje**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kuvamo pavlaku, mleko i šefer, dok se šefer ne rastopi. Dodamo vanila ekstrakt i još malo prokuvamo. U meuvremenu u 3 kašicice vruće vode rastvorimo 3 kašicice želatina u prahu. Dodamo želatin u skuvanu pavlaku i mleko i dobro promešamo, dok se želatin ne sjedini sa ostalom masom. U desert caše (ja sam imala 4), sipamo pola marakuje pa naspemo panakotu.

Ostavimo u frižider da se dobro ohladi i cvrsne, najbolje preko noci. Pre posluženja na svaku sipamo izvaenu marakuju, 1 na cašu.

Ovako.

Savet

Onima koji redovno itaju moj blog, poznato je da jako volim panakotu i pravim je na razne naine. Osnova je esto kao i ovde vanila panakota, a voe je uvek razliito. U krugu ljudi, za koje sam je pravila nije nikad bilo nekog ko nije bio oduševljen, pa ak i oni koji nisu baš neki ljubitelji deserta. Panakota izgleda kao da ste uložili mnogo truda i vremena u pripremi, jako je vazdušasta pa po tome idealna kao desert posle obilne veere. Sezona je marakuje, koju ja neobino volim i uvek smrznem izvesne koliine za kasnije, ali nikako da sastavim od sezone do sezone.