

Panakota sa marakujom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolja** slatke pavlake
- **1,5 šolja** punomasnog mleka
- **2 kašičice** vanila ekstrakta
- **3 kašičice** vruće vode
- **3 kašičice** želatina u prahu
- **3/4 šolja** sitnog šećera
- **6 komada** marakuje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kuvamo pavlaku, mleko i šećer, dok se šećer ne rastopi. Dodamo vanila ekstrakt i još malo prokuvamo. U međuvremenu u 3 kašičice vruće vode rastvorimo 3 kašičice želatina u prahu. Dodamo želatin u skuvanu pavlaku i mleko i dobro promešamo, dok se želatin ne sjedini sa ostalom masom. U desert čaše (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 izvašenu marakuju, 1 na čašu.

Ovako.

Savet

Onima koji redovno čitaju moj blog, poznato je da jako volim panakotu i pravim je na razne načine. Osnova je često kao i ovde vanila panakota, a voće je uvek različito. U krugu ljudi, za koje sam je pravila nije nikad bilo nekog ko nije bio oduševljen, pa čak 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 večere. Sezona je marakuje, koju ja neobično volim i uvek smrznem izvesne količine za kasnije, ali nikako da sastavim od sezone do sezone.