

## ***Panakota***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 ml** slatke pavlake
- **150 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **10 g** želatina

## **Priprema**

Natopiti želatin sa 5 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Pomešati pavlaku, mleko i šećer i ostaviti da provri. Kad se malo prohladi, umešati želatin, promešati. Naliti kalupe i ostaviti da se prohladi. Kad se izvadi iz kalupa, panakotu služiti uz sos od voca, džem ili rastopljenu cokoladu, po želji.

## **Savet**

Panakotu je najbolje napraviti dan pre služenja.