

Panacota

Osvežavajući desert

3 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 350 ml slatke pavlake
- 50 g šećera
- 2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Želatina u listu
- beli gold
- 3 pomorandže/i
- 100 g jagoda
- 50 g kumkvata
- 50 g kumkvata
- 50 g zrna nara
- 3 kivija

Potopiti želatin u hladnu vodu i ostaviti ga da odstoji. Pomešati slatku pavlaku za kuvanje, šećer i vanilin šećer, staviti na tihu vatru da prokuva, skinuti sa vatre, pa dodati natopljeni želatin i promešati da se želatin rastopi.

Sipati panacotu u čaše i ostaviti je da se stegne u frižideru.

Očistiti pomorandžu i izvaditi pulpu, kivi očistiti i iseći ga na kockice. Na ohlađenu i stegnutu Panacotu staviti kivi na kockice i malo očišćenog nara, u drugu čašu staviti pulpu pomorandže i malo nara, u treću čašu staviti jagode isečene na kolutove. Čaše ukasiti jagodom, kivijem i kumkvatom...