

Панакота со јагоди

Потребни состојки:

- 250 мл полномасно млеко
- 10 г желатин
- 500 мл слатка павлака
- 100 г шеќер
- прстофат сол
- 250 мл кисела павлака
- 1 лажичка екстракт од ванила
- 400 г јагоди
- 3 лажички шеќер
- 1 лажица лимонов сок

Начин на подготовка:

Во сад за варење турете го млекото и во него додадете го желатинот. Почекајте 5 минути да набабри желатинот. Ставете го садот на оган и додадете ги слатката павлаката, шеќерот, солта и ванилата. Варете со постојано мешање околу 5 минути. Смесата да биде врела но во ниеден момент да не зоврие. Почекајте да се излади околу 5 минути. Во сад погоден за турање, во кој претходно сте ја ставиле киселата павлака, додадете ја изладената смеса. Соединете убаво и оставете 10 минути да исчезнат меурчињата кои се создадоа со мешањето.

Смесата турете ја во чаши и оставете да се излади 4 часа а најдобро прекуноќ.

Јагодите пресечете ги на четвртини. 200 г ставете во сад за варење, додадете го шеќерот и лимоновиот сок и варете 7-8 минути. Смесата процедете ја низ цедалка. Вратете ја процедената смеса на оган и во неа додадете ги преостанатите јагоди. Варете уште 1 минута. Почекајте смесата да се излади и разделете ја рамномерно во чашите.

Десертот ви предлагаме да го служите ладен.

На здравје!