



Панакота со круши

Фичо ќе прави декоративен десерт со круши, мешавина од панакота и желе од круши.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 1 шолја сок од круши
- 1 кесчка желатин
- 2 големи круши
- сок од половина лимон
- 1 шолја млеко
- 1 кесичка желатин
- 1/3 шолја шеќер
- малку сол
- екстракт од ванила
- 2 шолји крем павлака

Чекор 1

Во садот за сос ставете една шолја сок од круши и кесичка желатин. Оставете на страна да отстои 10 минути.

Чекор 2

Од крушите извадете го само месестиот дел без лушпи. Ставете ги во големата чаша од Нутрибулет и блендирајте.

Чекор 3

Загрејте го сокот од круши до пред зовривање. Додадете го пирето од круши и сокот од лимон.

По желба додајте малку прехранбена боја или куркума, за поинтензивна боја.

Смесата сипете ја во чашите во кои што ќе служите и оставете ги во фрижидер околу 2 часа. Доколку сакате пократко, ставете ги во замрзнувач. Користете модли за мафини за да ги монтирате чашите.

Чекор 4

Во садот ставете го млекото, додадете го желатинот и ставете го на тивок оган 10 минути.

Додадете го шеќерот и мешајте додека не се растопи. Додајте ги екстрактот од ванила и крем павлаката. Мешајте да се соединат убаво.



Чекор 5

Извадете ги чашите, наполнете ги со млечната смеса и вратете во фрижидер додека да се стегне желатинот.

Чекор 6

Декорирајте и сервирајте!

Совет

Наместо круши, може да користите друго овошје по желба, кое ви одговара со млечниот вкус на панакотата.

Користени производи:



Сад за сос



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk