

VANILIN PANAKOTA

Bendras laikas: 195 min.

Porcijos: 4 Porcijos



Sudedamosios dalys

Jums reikės

2,5 šaukšteliai želatinos

1 šaukštas verdančio vandens

500 ml sutirštintos grietinės

55 g cukraus

1 arbatinis šaukštelis Taylor & Colledge vanilinio pastos

Paruošimas

1. Lengvai aliejumi patepkite 4 panakotai tinkamas formeles.
2. Nedideliame indelyje užpilkite želatiną karštu virintu vandeniu ir palikite išbrinkti.
3. Likusias sudedamosias dalis supilkite / nedidelį puodą ir maišydami kaitinkite, kol pradės virti. Sudėkite išbrinkusią želatiną ir maišykite, kol visiškai ištirps. Nukelkite nuo kaitros.
4. Padalinkite mišinį / panakotas indelius ir leiskite atvėsti iki kambario temperatūros. Tuomet šaldykite mažiausiai tris valandas.
5. Išimkite panakotą iš indelio ir dėkite / lėkštę. Jei norite, galite patiekti su uogų tyrė.