

## PANNA COTTA

- 1 lit vrhnja za kuhanje
- 2 pakovanja želatine u listićima ili 2 kesice želatine u prahu
- 200 gr šećera
- 1 štapić vanilije

Prokuhati vrhnje za kuhanje sa šećerom i zrcima vanilije koje ste izvadili iz štapića vanilije. Nakon pet minuta kuhanja na laganoj vatri dodajte želatinu koju ste namakali u hladnoj vodi (na svakoj vrećici želatine imate uputstvo). Kad se želatina rastopi tekuću smjesu ulijte u porculanske posudice koje ste oplahnuli hladnom vodom.

Ostavite preko noći u hladnjaku. Za preljev sam koristila otopljeni džem od šljiva, a vi iskoristite jagode, šumsko voće ili nešto drugo po želji. U slast!

