

# Vanilinė panakota

Receptas tinkantis mėgstantiems vanilę!

4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 2,5 a.š. želatinos
- 1 v.š. verdančio vandens
- 500 ml skystos arba sutirštintos grietinėlės
- 55 g cukraus
- 1 a.š. Taylor & Colledge ekologiškos vanilės pastos

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