



KINDER MAXI PANNA COTTA

Kinder.
maxi

Čas priprave:

40 minut

Hlajenje:

8 ur in 20 minut

SESTAVINE:

- 5 listov želatine
- 700 g smetane
- 15 palčk Kinder Maxi
- 400 g malin, sveže
- 150 g sladkorja v prahu
- jagode za okras

TUDI:

10 skodelic (po 100 ml)

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **18**
Teža, dobljena na porcijo: **79 g** Kalorična vrednost na porcijo: **235 kcal**

NAVODILA:

1.

Liste želatine namočite v skledo mlačne vode, smetano na kratko pokuhajte v majhni posodi.

2.

Lonec odstranite s štedilnika in v njem med mešanjem stopite zdrobljene palčke čokolade Kinder Maxi. Ožemite želatino in vmešajte v toplo mešanico, dokler se želatina ne raztopi. Mešanico smetane nalijte v majhne kozarce in pustite stati čez noč v hladilniku.

3.

Malinovo kašo pasirajte v visoki skledi, precedite skozi sito in v posodi zmešajte s sladkorjem v prahu.

4.

Malinovo kašo položite v ohlajene skodelice na panakoti. Po želji okrasite s svežimi jagodami.

NAMIG

Če želite, da je panna cotta še bolj prožna, mešanico napolnite skozi sito v kozarce.