

MANGOVA PANAKOTA Z MALINAMI



Sestavine:

- 250 ml sladke smetane
- 1-2 žlici sladkorja
- 200 ml kefirja
- ščep vanilje v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka
- 3 listi želatine
- 1 mango
- košarica malin
- 1 žlica sladkorja v prahu
- sveža meta

Priprava mangove panakote

Najprej v hladno vodo za približno 5 minut potopimo liste želatine. Ta čas v posodi segrevamo smetano s sladkorjem in vaniljo dokler se sladkor ne raztopi, pri čemer smetana ne sme zavreti. Odstavimo z ognja. Meso manga pretlačimo skozi cedilo v kefir. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo kašastemu napitku podobno zadevo. Želatino ožmemo in jo dodamo k še vroči smetani. Z metlico mešamo, dokler se želatina popolnoma ne razpusti. Ko je smetana z želatino še topla, jo vmešamo v kefir z mangom. Zmes z metlico takoj temeljito premešamo, da ni grudic, in še toplo nalijemo v posodice. Postavimo v hladilnik, da se panakota strdi. Na ohlajeno panakoto naložimo polovico z vilicami pretlačenih malin, ki smo jim dodali sladkor v prahu. S preostalimi malinami okrasimo krožnik. Kefirja (ali jogurta) nikoli ne dodajamo k smetani med kuhanjem, sicer se bo zmes zaradi vročine sesirila in postala grudičasta.

NASVET: Panakoto bomo lažje vzeli iz posodice, če bomo pred serviranjem posodico za nekaj

sekund potopili v vročo vodo. Ko se bo posoda ogrela, bo panakota zlahka zdrsnila iz nje.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kefir Fermentor](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)