



Vanilijeva panakota

⌚ 60–90 Min 

Priprava

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za panakoto

850 g	Smetane za stepanje
200 g	Polnomastnega mleka
60 g	Sladkorja v prahu
8	Listov želatine
1 vrečka	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 vrečka	♦ Bourbon vanilija cela

Za žele

100 g	Vode
2	Vrečki črnega čaja
400 g	Soka rdeče pomaranče
200 g	Belega vina
80 g	Sladkorja v prahu
30 g	Ruma
3	Bio rdeče pomaranče
8	Listov želatine
1 vrečka	

- 1 Priprava panakote: v kozico dajte smetano za stepanje, mleko, sladkor v prahu in vanilijev sladkor. Iz vanilijevega stroka postrgajte sredico in jo skupaj s strokom dodajte mleku. Nato hitro zavrite in pustite, da se okusi premešajo.
- 2 Liste želatine 5 minut namakajte v hladni vodi, nato pa dobro ožemite. Strok odstranite iz mleka in v topli tekočini raztopite želatino.
- 3 Panakoto razdelite v osem modelčkov za puding in za nekaj ur ali čez noč postavite v hladilnik.
- 4 Priprava želeja: v kozici združite sok rdeče pomaranče, belo vino, sladkor, rum in začimbno mešanico za punč. Dodajte eno pomarančno lupino in na rezine narezano pomarančo. Nato pri najnižji stopnji segrevajte približno 30 minut, da se sestavine prepojijo. Punč prelijte skozi cedilo in ohladite v hladilniku.
- 5 Preostali pomaranči olupite in narežite na majhne kocke. Zmešajte 200 g na kocke narezanih pomaranč in 500 g punča ter segrejte v kozici.
- 6 Liste želatine 5 minut namakajte v hladni vodi, nato pa dobro ožemite in raztopite v toplem punču. Pustite, da se žele približno 30 minut ohlaja, nato polijte po panakoti.

