



**Продукти за 4 броя:**

5 гр желатин  
400 мл сметана 30%\*  
30 гр кафява (кокосова) захар  
50 гр бял шоколад  
200 гр ананас в сироп  
пръчка ванилия\*\*  
1 с.л. ром - по желание\*\*\*

**За гарниране:**

200 гр ананас в сироп

**Начин на приготвяне:**

Накиснете желатина в 2 с.л. студена вода.  
Оставете да набъбне за 5 минути.  
Загрейте до кипене сметаната, ванилията и захарта.  
Прибавете желатина и шоколада.  
Разбъркайте до разтопяването им.  
Пасирайте отцедения от сиропа плод.  
Прибавете го към сметаната, прецедете.  
Разпределете сместа в десертни чаши.  
Охладете за няколко часа.  
Гарнирайте с нарязан ананас и поднесете.

\* Можете да замените половината количество сметана с кокосово мляко.

\*\* Вместо с ванилия можете да ароматизирате десерта с цветове пресен жасмин.

\*\*\* По желание добавете лъжица ром към сметата и ще получите Пина колада панакота.

