

Πανακότα αρωματισμένη με μέλι και λεμόνι

/ Γενικά



Σερβίρεται πάνω σε τηγανιτές μπανάνες

Υλικά συνταγής

Για την πανακότα

- 400 γραμμάρια γάλα
- 600 γραμμάρια κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γραμμάρια ζάχαρη
- 40 γραμμάρια μέλι θυμαρίσιο
- 30 γραμμάρια ζελατίνες
- ξύσμα από μισό λεμόνι
- λίγο βανίλια

Για τις τηγανιτές μπανάνες

- 1 μπανάνα
- 50 γραμμάρια χυμό λεμόνι
- 20 γραμμάρια βούτυρο 82%
- 60 γραμμάρια ζάχαρη

Τρόπος παρασκευής - Εκτέλεση συνταγής

Πανακότα

- 1.** Μουλιάζουμε τις ζελατίνες σε κρύο νερό.
- 2.** Βάζουμε το γάλα με την ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού να πάρουν μια βράση. Αφού βράσουν ρίχνουμε τις ζελατίνες και ανακατεύουμε καλά.
- 3.** Ενσωματώνουμε το μέλι, την κρέμα γάλακτος, και την βανίλια στο ζεστό γάλα και ανακατεύουμε καλά.
- 4.** Το σουρώνουμε και το φορμάρουμε σε φόρμες σιλικόνης. Το βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου για να δέσει.

Τηγανιτές μπανάνες

- 1.** Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε τις μπανάνες σε ροδέλες και τις περνάμε με τον χυμό λεμονιού.
- 2.** Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και το αφήνουμε να πάρει ένα ελαφρύ καφέ χρώμα.
- 3.** Κατόπιν ρίχνουμε τις μπανάνες και την ζάχαρη και τα ψήνουμε περίπου για 2 με 2,5 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Tips: Μπορείτε να το σερβίρετε σε ποτήρι αν δεν έχετε φόρμες σιλικόνης **Πηγή:** newsbeast.gr