10 Νοεμβρίου 2013

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