

Πανακότα με σοκολατούχο γάλα, από τον Στέλιο Παρλιάρo!

Μια πολύ εύκολη και δροσερή κρέμα σοκολάτας, σερβιρισμένη με σος λευκή σοκολάτας.

ΜΕΡΙΔΕΣ : 10-12

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 30΄

ΑΝΑΜΟΝΗ: 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

Πανακότα

- 1.200 γρ. σοκολατούχο γάλα
- 100 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. φύλλα ζελατίνας (στο σούπερ μάρκετ συνήθως βρίσκουμε φακελάκια με φύλλα ζελατίνης συνολικού βάρους 10 ή 20 γρ., επομένως υπολογίζουμε πόσα θα χρειαστούμε)

Σος λευκής σοκολάτας

- 200 γρ. λευκή κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πανακότα

Σε ένα μπολ με κρύο νερό βάζουμε τα φύλλα ζελατίνας και τα αφήνουμε να μουλιάσουν. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το σοκολατούχο γάλα και τη ζάχαρη και τοποθετούμε στη φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις αρχίσει να φουσκώνει το γάλα, το αποσύρουμε και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνας, τα οποία στραγγίζουμε ελαφρώς. Ανακατεύουμε για να διαλυθούν.

Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει ανακατεύοντας συχνά για να μην σχηματιστεί κρούστα (για να κρυώσει πιο γρήγορα, τοποθετούμε το μπολ μέσα σε ένα ταψάκι ή ένα μεγαλύτερο μπολ, το οποίο έχουμε γεμίσει με κρύο νερό και παγάκια). Μόλις κρυώσει η κρέμα και αρχίσει να δένει, τη μοιράζουμε σε μπολ, ποτήρια ή σε μεταλλικό φορμάκια για πανακότα. Τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να πήξει (περίπου 4-5 ώρες). Για να ξεφορμάρουμε τις πανακότες από τα μεταλλικά φορμάκια, τα βυθίζουμε σε ζεστό νερό για μερικά δευτερόλεπτα και τα αναποδογυρίζουμε σε πιάτα. Σερβίρουμε με τη σος λευκής σοκολάτας.

Σος λευκής σοκολάτας

Σε μια κατσαρολίτσα ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο προτού βράσει την αποσύρουμε και την αδειάζουμε πάνω από τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα. Αφήνουμε να κρυώσει.

<http://steliosparliaros.gr/efkola/efkola-me-sokolata/panacotta-me-sokolatouxo-gala/>