

Τούρτα πανακότα με Σοκοφρέτα και καρύδα, από τον Αντώνη Γιαννακάρη και το ionsweets.gr!

15 μόλις λεπτά αρκούν για να δημιουργήσετε μία εύκολη, καλοκαιρινή συνταγή πανακότα με την προσθήκη της μίας και μοναδικής Σοκοφρέτας! Ας την απολαύσουμε!

- Ποσότητα
- 6 κομμάτια
 - Επίπεδο

[Easy](#)

Συστατικά

- Για τη βάση
- 5 τεμάχια σοκοφρέτα ION με φουντούκια
- Για την κρέμα
- 500γρ. κρέμα γάλακτος
- 400γρ. γάλα καρύδας
- 200γρ. ζάχαρη
- 10 φύλλα ζελατίνης
- Για το γαρνίρισμα
- 20γρ. καρύδα τριμμένη
- 20γρ. κουβερτούρα ION Κλασσική

Οδηγίες

- 1. Εκτέλεση για την βάση, Σε μια στρογγυλή ανοιγόμενη φόρμα του κέικ τοποθετήστε τις σοκοφρέτες αφού τις έχετε σπάσει με τα χέρια σας σε κομμάτια.
- 2. Στη συνέχεια απλώνετε από πάνω μια λαδόκολλα και

πιέζετε να απλωθεί σε όλη τη φόρμα ομοιόμορφα η σοκοφρέτα. Βάζετε τη φόρμα στην κατάψυξη.

- 3.Εκτέλεση για την κρέμα, βάζετε σε μια κατσαρόλα την κρέμα γάλακτος, το γάλα καρύδας και τη ζάχαρη.
 - 4.Ανακατεύετε έως ότου πάρει μία βράση. Έπειτα ανασύρετε από τη φωτιά και συμπληρώνετε τη ζελατίνη, αφού πρώτα την έχετε μαλακώσει σε χλιαρό νερό και στραγγίξει.
 - 5.Ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί στο μείγμα η ζελατίνη.
 - 6.Εφόσον χλιαρώσει το μείγμα σας, βγάζετε από την κατάψυξη τη φόρμα με την σοκοφρέτα και το ρίχνετε από πάνω.
 - 7.Βάζετε στο ψυγείο ξανά για να παγώσει για 1 ώρα.
 - 8.Εκτέλεση για το γαρνίρισμα, αφαιρείται τη φόρμα και γαρνίρετε την τούρτα πανακότα με κουβερτούρα ΙΟΝ Κλασσική και καρύδα τριμμένη
- Μερίδες : 6
 - Έτοιμο σε : 15 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αντώνης Γιαννακάρης

Ο Αντώνης Γιαννακάρης γεννήθηκε το 1987 στην Κάρυστο (Ν.Εύβοια) και ζει στην Αθήνα. Τη μαγειρική τέχνη τη συνάντησε και την αγάπησε πολύ νωρίς γι'αυτό και θέλησε να την τελειοποιήσει μέσα από ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/to%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%B1-%CE%BC%CE%B5->

[%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CF%86%CF%81%CE%AD%CF%84%CE%B1 - %CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B1/](#)