

Πανακότα με σος φράουλα και σος μερέντα, από τον Γιάννη Μαριγώνη και το Ζαχαροπλαστείο «Μαριγώνης»!

Συνταγή για 6 με 7 ποτήρια

Υλικά

μισό κιλό γάλα φρεσκο πληρες
μισό κιλό κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
125 γρ. Ζάχαρη κρυσταλική
1 βανίλια
4 φύλλα ζελατίνης

Εκτέλεση

Βράζουμε το γάλα τη ζάχαρη και την κρέμα γάλακτος μόλις βράσει προσθέτουμε βανίλια και τις ζελατίνες που τις έχουμε μαλακώσει σε κρυο νερό. Ανακατεύουμε συχνά μέχρι να πάρει θερμοκρασία δωματίου. Σερβίρουμε σε ποτήρια. Γαρνίρουμε με την σος της αρεσκείας μας.

Για τη σος

Σος φράουλας

100 γρ φράουλες ώριμες τις χτυπάμε στο μπλέντερ

και τις βράζουμε με 40 γρ ζάχαρη και 1/2 κουτ. γλυκού σκόνη ζελατίνη.

Σος μερέντας

Ζεσταίνουμε 250 ml γάλα με 5 gr ζελατίνη σε σκόνη (1 κουτ. γλυκού). Μόλις αρχίζει να βράζει προσθέτουμε 2 κουτ. σούπας merenda και ανακατεύουμε καλά.

Σημ. Αντι για τις σος βαζουμε εαν θελουμε οποιαδηποτε μαρμελάδα.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Γιάννης Μαριγώνης

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΜΑΡΙΓΩΝΗΣ»

Δημοκρατίας 4 Βούλα. (κοντά στο Νοσοκομείο Ασκληπιείο Βούλας)

210 8956208

<https://www.facebook.com/pages/%CE%9C%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%B3%CF%8E%CE%BD%CE%B7%CF%82/1648513515385664?fref=ts>

Μαριγώλης

