

# Πανακότα

Στην γαστρονομική μου επίσκεψη με την Κουζίνα της Μαμάς στο Πιεμόντε της Β.Ιταλίας, δύο χρόνια πριν, είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω αυθεντική Πανακότα, καθώς το Πιεμόντε θεωρείται ο τόπος προέλευσης της συνταγής αυτής. Πανακότα σημαίνει μαγειρεμένη κρέμα, και αν την φτιάξεις με τον σωστό τρόπο είναι ένα ελαφρύ και εύκολο γλυκό!



3 φύλλα ζελατίνας

200 ml κρέμα γάλακτος

300 ml γάλα φρέσκο

2 κουτ. ζαχαρη

1 δόση βανίλια

Σιρόπι από γλυκό κουταλιού της προτίμησης σου

Στη συνέχεια ρίχνεις στην κατσαρόλα την κρέμα γάλακτος, το γάλα και την ζάχαρη και ανακατεύεις καλά, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Ρίχνεις τα φύλλα ζελατίνας. Τα αφήνεις να μαλακώσουν και να διαλυθούν στο ζεστό γάλα και ανακατεύεις. Προσθέτεις και την βανίλια. Κατεβάζεις το μείγμα από την φωτιά, πριν πάρει βράση. Το χύνεις σε μικρά φορμάκια. Βάζεις τα φορμάκια στο ψυγείο για 4 ώρες, ώσπου να πήξει η κρέμα. Η πανακότα πήζει στο ψυγείο, όχι στην κατσαρόλα. Για να ξεφορμάρεις το γλυκό, βυθίζεις τα φορμάκια σε ζεστό νερό. Όταν έρθει η ώρα να σερβίρεις περιχύνεις κάθε μερίδα με σιρόπι από γλυκό κουταλιού.