



Panakota z mandarinovo marmelado z ginom

⌚ 300—360 (vključno s časom za hlajenje) Min 

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za panakoto:

150 ml	Mleka
1 palčka	♦ Cimet celi
30 g	Medu
250 ml	Sladke smetane za stepanje
35 g	Sladkorja
2 lista	Želatine
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za mandarinovo marmelado:

700 g	Mandarin
1 palčka	♦ Cimet celi
10 ml	Limoninega soka
180 g	Sladkorja
0.5 žličke	♦ Kurkuma mleta
1 žlička	♦ Ingver mleti
50 ml	Gina

- 1 V kozico vlijemo mleko in dodamo cimetovo palčko. Segrevamo do vretja, nato odstavimo z ognja in pustimo stati 1 uro, da se mleko navzame arome cimeta.
- 2 Medtem olupimo mandarine in lupinico polovice mandarine narežemo na tanke trakove. Z mandarininih krhljev odstranimo membrane in jih narežemo na manjše koščke. V kozico vlijemo 50 ml vode, dodamo trakove mandarinine lupinice in cimetovo palčko ter na nizkem ognju kuhamo 10 minut.
- 3 Medtem olupimo mandarine in lupinico polovice mandarine narežemo na tanke trakove. Z mandarininih krhljev odstranimo membrane in jih narežemo na manjše koščke. V kozico vlijemo 50 ml vode, dodamo trakove mandarinine lupinice in cimetovo palčko ter na nizkem ognju kuhamo 10 minut.
- 4 Liste želatine za 5 minut namočimo v hladno vodo. Mleko s cimetom precedimo.
- 5 V kozici približno 5 minut segrevamo med, da karamelizira. Prilijemo aromatizirano mleko, sladko smetano in dodamo sladkor. Segrejemo do vretja, nato odstavimo z ognja. Dodamo namočeno in ožeto želatino ter mešamo, dokler se popolnoma ne raztopi. Zmes razdelimo v modelčke in postavimo v hladilnik za najmanj 4 ure.
- 6 Srednje veliko skledo napolnimo z vročo vodo in vanjo za nekaj trenutkov pomočimo posamezen modelček. S prsti nežno ločimo zgornji rob panakote od modelčka, nato jo previdno zvrnemo na krožnik ali v servirno skodelico. Obložimo z mandarinovo marmelado in postrežemo.

