



Панакота със сладко от мандарини и джин

⌚ 300—360 (включително времето за охлаждане) Минути
👤 👤 👤

Подготовка

Съставки за 6 Порции

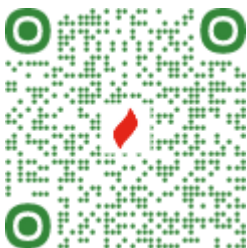
♦ = Kotányi Produkte

За панакотата

150 ml	Прясно мляко
250 ml	Бита сметана
30 g	Мед
35 g	Захар
2 листа	Желатин
1 бр.	♦ Канела на пръчици
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Морска сол

За сладкото с мандарини

700 g	Мандарини
10 ml	Лимонов сок
180 g	Кристална захар
50 ml	Джин
1 бр.	♦ Канела на пръчици
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян



- 1 Пригответе сладкото предварително. Обелете мандарините и се опитайте максимално да почистите отделните парченца бялата ципа. Наредете половин обелка от една мандарина на ситни лентички.
- 2 Сложете 50 ml вода в тенджера заедно с лентичките от обелката и една канелена пръчица. Оставете да къкри на слаб огън за 10 минути.
- 3 След това добавете парченцата мандарина, лимоновия сок и захарта и увеличете котлона. Гответе за около 10 минути, докато сместа започне да се сгъстява с разтопяването на захарта.
- 4 Добавете джина и подправките. Гответе още около минута, като разбърквате сместа добре.
- 5 Махнете от котлона и изсипете сладкото в стерилизирани буркани. Затворете ги и обработете във вряща вода за 10 минути.
- 6 Загрейте млякото за панакотата в тенджера с канелената пръчица, семенцата от една ванилова шушулка, както и самата шушулка. Махнете от котлона малко преди да кипне. Оставете настрана за час и дръжте под капак, докато се освободи вкуса на канелата.
- 7 Накиснете желатиновите листа в студена вода за 5 минути.
- 8 Добавете меда за панакотата в тиган и загрейте на слаб котлон около 5 минути. Изсипете млякото (махнете пръчицата канела и ваниловата шушулка предварително), сметаната и захарта към меда и оставете да кипне.
- 9 Махнете от котлона. Добавете желатиновите листа, които накуснахте по-рано и разбъркайте, докато се разтворят.
- 10 Разсипете сместа в 6 купички и приберете в хладилника за поне 4 часа. След това внимателно обърнете купичките, като сложите чиния отгоре и готово. Сервирайте със сладкото от мандарини и се насладете.