



# Pannacota Tiramisu

Crossover επιδόρπιο από την Βόρεια Ιταλία

## Ιστορικό

Η Pannacota εμφανίστηκε την δεκαετία του '60 και σήμερα θεωρείται παραδοσιακό επιδόρπιο της περιοχής του Piemonte. Βασισμένη στην μαγειρεμένη κρέμα γάλακτος, η Pannacota πάντα αποτελούσε την βάση για γευστικούς πειραματισμούς.

Σε αυτή την crossover εκδοχή, η Pannacotta δανείζεται τα αρώματα ενός άλλου παραδοσιακού γλυκού, του Tiramisu.

## Συστατικά

1 κούπα γάλα · 1 φακελάκι σκόνη ζελατίνης · 1 ½ κούπα κρέμα γάλακτος · ¼ κούπα τυρί μασκαρπόνε · 1/3 κούπα ζάχαρη · 3 κουταλιές της σούπας λικέρ καφέ · 2 κουταλιές της σούπας καφέ εσπρέσο

Διαβάστε περισσότερα για την Pannacota Tiramisu στο coffees.gr: <http://bit.ly/panacota-tiramisu>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το γάλα και διαλύουμε πολύ καλά τη ζελατίνη.

### Βήμα 2

Σε ένα άλλο κατσαρολάκι, ανακατεύουμε καλά την κρέμα γάλακτος και το μασκαρπόνε.

### Βήμα 3

Προσθέτουμε το λικέρ καφέ, τον εσπρέσο και την ζάχαρη και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

### Βήμα 4

Προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος / ζελατίνης και ανακατεύουμε.

### Βήμα 5

Μοιράζουμε σε 4 – 6 φορμάκια γλυκού και αφού έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου, τα βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον τέσσερις ώρες. Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με κακάο και αλεσμένο καφέ./