



פנקוטה אספרסו

מרכיבים

לפנקוטה:

- 250 גר' שמנת מתוקה
- 40 גר' סוכר
- 2 עלי ג'לטין
- 100 גר' ריווין
- 2 כוסות אספרסו כפול
- 1/2 כפית תמצית וניל

לפאדג':

- 200 גר' שמנת מתוקה
- 200 גר' שוקולד מריר
- 50 גר' חמאה
- 2 כפות דבש

לקצפת קוקוס:

- 250 גר' שמנת מתוקה
- 100 גר' קוקוס טחון
- 80 גר' אבקת סוכר

לקישוט:

- קוקוס אמיתי מסולסל

שלבי הכנה

- משרים את עלי הג'לטין במי קרח כ- 10 דקות וסוחטים היטב.
- בסיר קטן מחממים חצי מכמות השמנת לפנקוטה עם הסוכר לפנקוטה עד שהוא נמס.
- מוסיפים את הג'לטין ומערבבים עד שנמס לחלוטין.
- את שארית השמנת לפנקוטה מקציפים עד להסמכה קלה.
- אל השמנת החמה מוסיפים את הריווין והאספרסו ומערבבים היטב.
- מוסיפים את השמנת שהקצפנו קלות ומקפלים.
- מוגזים אל 4 כוסות קינוח שקופות, מכסים בניילון נצמד ומניחים במקרר לילה להתייצבות.

יום למחרת מכינים את הפאדג':

- בקערה בינונית שמים את השוקולד והחמאה.
- בסיר קטן מרתיחים את השמנת לפאדג' ואת הדבש.
- מוזגים מעל השוקולד וממתינים דקה. מערבבים עד לקבלת פאדג' חלק ואחיד.
- במקביל מקציפים את השמנת לקצפת ומוסיפים לאט לאט את אבקת הסוכר.
- ברגע שהשמנת התייצבה מוציאים מהמיקסר ומקפלים פנימה את הקוקוס הטחון.
- בתנור שחומם ל- 180 מעלות קולים להזהבה קלה את הקוקוס האמיתי.

מרכיבים את הקינוח:

- מוציאים מהמקרר את הפנקוטות. מוזגים שכבה יפה של פאדג'. מזלפים קצפת קוקוס ומפזרים קוקוס קלוי מעל.

בתאבון!