



# Πανακότα με λευκή σοκολάτα και crumble φουντουκιού

40'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

20''

Χρόνος  
Αναμονής

30'

Χρόνος  
Ψησίματος

4-6

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το crumble φουντουκιού

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά για το crumble και χτυπάμε με το φτερό σε μεσαία ταχύτητα μέχρι το μείγμα να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.
- Τυλίγουμε το μείγμα με μια μεμβράνη και το μεταφέρουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά να σφίξει.
- Απλώνουμε λαδόκολλα σε ένα [ταψί](#), αφαιρούμε το μείγμα από τη μεμβράνη, και το τρίβουμε με τα χέρια μας απλώνοντας το σε όλη την επιφάνεια του ταψιού.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 20-25 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει το crumble.

Για την κρέμα

- Βάζουμε σε ένα [μπολ](#) τα φύλλα ζελατίνης μαζί με κρύο νερό, για να μουλιάσουν και να μαλακώσουν.
- Κόβουμε με ένα μαχαίρι κατά μήκος τον λοβό βανίλιας και αφαιρούμε τα σπόρια.
- Βάζουμε ένα [κατσαρολάκι](#) σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα σπόρια και τον λοβό βανίλιας. Μόλις πάρει μια βράση, αφαιρούμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά.
- Στραγγίζουμε με τα χέρια μας τα φύλλα ζελατίνης και τα προσθέτουμε στο κατσαρολάκι με το γάλα.
- Ανακατεύουμε το μείγμα με ένα σύρμα χειρός μέχρι να λιώσουν τα φύλλα ζελατίνης.
- Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα, τη βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το μείγμα της κατσαρόλας. Ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να λιώσει η κουβερτούρα.
- Ρίχνουμε το μείγμα σε ατομικά φορμάκια και τα βάζουμε στο ψυγείο για να πήξει το μείγμα.

Για το σερβίρισμα

- Ξεφορμάρουμε την πανακότα από τα μπολάκια, πασπαλίζουμε με το crumble και σερβίρουμε με το [chutney μήλου](#).

## Συστατικά

Για το crumble

- 160 γρ. βούτυρο
- 130 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 160 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 50 γρ. φουντούκια, αλεσμένα
- 1 πρέζα βανίλια σε σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι

Για την κρέμα

- 8 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 1 λοβό βανίλιας
- 170 ml γάλα, 3,5%
- 220 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 120 γρ. κουβερτούρα λευκή

Για το σερβίρισμα

- [chutney μήλου](#)

## Διατροφικός Πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

687 Θερμίδες (kcal)	47.0 Λιπαρά (γρ.)	27.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	55.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	67%	135%	21%
36.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.19 Αλάτι (γρ.)
40%	18%	6%	3%