

پاناکوتا انار#۴۷؛ دسر خوشرنگ و خوشمزه یلدایی

پاناکوتای انار یکی از انواع دسرهای خوشمزه و پرطرفدار بین المللی است که معمولاً در شب یلدا درست می شود. پاناکوتا انار یکی از انواع دسرهاست که بسیار لطیف و خوشمزه است و دستور تهیه ساده‌ای دارد.

به گزارش سایت خبری پرسون، دسرهای یکی از محبوب‌ترین و متنوع‌ترین خوراکی‌ها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوش‌طعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند. دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آن‌ها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند. دسر پاناکوتا نوعی دسر مشهور و سنتی ایتالیایی به معنای خامه پخته شده است که از ترکیب خامه با شیر و پودر ژلاتین تهیه می‌شود. این دسر خوشمزه را معمولاً به صورت وانیلی، شکلاتی و یا همراه با طعم دهنده‌های میوه و قهوه تهیه می‌کنند.

به گزارش فرارو، پاناکوتای انار یکی از انواع ساده پاناکوتاست که می‌توانید آن را در منزل تهیه کنید و از خوردن آن لذت ببرید؛ همچنین ژله یکی از ساده‌ترین دسرهایی است که تقریباً همه با طرز تهیه ژله آشنا هستند. ژله به دلیل داشتن ماده ژلاتینی برای استخوان‌ها بسیار مفید است؛ بنابراین خوردن آن برای سالمندان و همچنین کودکان بسیار توصیه می‌شود. ترکیب پاناکوتا با ژله یک دسر خوشمزه و زیبا را به وجود می‌آورد که می‌توانید به راحتی آن را تهیه کنید و از خوردن این دسر خوشمزه لذت ببرید. این دسر به دلیل داشتن دانه انار برای پذیرایی در شب یلدا انتخاب بسیار مناسبی است. در ادامه این مطلب با طرز تهیه پاناکوتا انار و نکات مهم مربوط به تهیه آن همراه ما باشید.

مواد لازم برای تهیه پاناکوتا انار

شیر: ۲ لیوان
خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم
شکر: ۶ قاشق غذاخوری
پودر ژله انار: ۲ بسته
گلاب: ۱ قاشق غذاخوری
پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری
وانیل: نوک قاشق چای‌خوری
دانه انار: ۱ لیوان
آب سرد: یک چهارم لیوان
آب جوش: ۲ لیوان

نکات مربوط به مواد اولیه

۱ - نکات مربوط به پودر ژلاتین

ژلاتین ماده‌ای بدون رنگ و مزه است و از کلاژن گرفته می‌شود که در بخش‌هایی از بدن حیوانات وجود دارد. برای حل کردن پودر ژلاتین همیشه از روش بن‌ماری استفاده کنید. به این صورت که ظرف حاوی پودر ژلاتین و آب را روی بخار آب جوش بگذارید. توجه داشته باشید که اگر ژلاتین را در دمای خیلی بالا آب کنید، بوی بدی از آن متساعده خواهد شد. همچنین یک قاشق غذاخوری پودر ژلاتین معادل ۴ ورق ژلاتین است. پودر ژلاتین را باید در یک ظرف در بسته و حتماً در مکان خشک و خنک نگهداری کنید. پس از اینکه بسته حاوی پودر ژلاتین را باز کردید، تا ۶ ماه فرصت استفاده از آن را دارید و بعد از این مدت خاصیت خود را از دست خواهد داد.

۲ - نکات مربوط به گلاب

همانطور که می‌دانیم گلاب عصاره خوشبوی گل محمدی است که مرغوب‌ترین نوع آن در شهرهای کاشان و میمند فارس تهیه می‌شود. امروز در همه فروشگاه‌ها و سوپر مارکت‌ها شیشه‌های گلاب را در اشکال و با نام‌های تجاری گوناگون می‌بینیم که بسیاری از آن‌ها خالص نیستند و عطر و بوی گلاب اصیل را ندارند. گلاب اصل بوی گل محمدی می‌دهد و شما بوی ترشیدگی از آن استشمام نمی‌کنید. رنگ گلاب اصل شفاف، روشن و بدون رسوب است. گلاب اصل همچنین طعمی سنگین و مایل به تلخی دارد؛ پس هنگام خرید گلاب به این نکات توجه داشته باشید.

۱ - برای شروع کار ابتدا ۲ بسته پودر ژله انار را داخل یک کاسه مناسب پیرکس یا شیشه‌ای بریزید و دو لیوان آب جوش را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا پودر ژله با آب جوش مخلوط شود؛ سپس کاسه را روی بخار کتری و یا سماور در حال جوش بگذارید و هرچند دقیقه یک بار آن را هم بزنید تا زمانی که تمام دانه‌های ژله حل شود و مایعی شفاف حاصل شود. لیوان‌های دسر را آماده کنید و لیوان را به سه قسمت مساوی تقسیم کنید. برای لایه اول ابتدا دانه‌های انار را داخل لیوان بریزید و بعد مقداری از ژله انار را داخل لیوان بریزید، به اندازه‌ای که دانه‌های انار ثابت بمانند و شناور نشوند. همه لیوان‌ها را به این صورت تکمیل کنید و داخل یخچال بگذارید تا ژله ببندد. بقیه مایع ژله را دوباره روی بخار کتری یا سماور بگذارید.

۲ - پودر ژلاتین را با آب سرد مخلوط کنید و روی بخار کتری بگذارید تا حل و شفاف شود. در این فاصله شیر را داخل یک قابلمه بریزید و شکر را به آن اضافه کنید. قابلمه را روی حرارت خیلی کم اجاق گاز بگذارید و کمی هم بزنید تا شکر در شیر حل شود. توجه داشته باشید که برای تهیه پاناکوتا شیر نباید داغ داغ شود و بخار کند. همین که شکر حل شد و شیر به اندازه‌ای گرم شد که انگشتتان را نسوزاند، یک ملاقه از شیر را بردارید و به خامه صبحانه که از نیم ساعت قبل در دمای محیط بوده است، اضافه کنید و خوب هم بزنید؛ سپس ترکیب شیر و خامه را به قابلمه اضافه کنید و هم بزنید تا خامه به صورت یکدست با همه مواد مخلوط شود.

۳ - پودر ژلاتین آب شده را همراه با وانیل و گلاب به قابلمه شیر اضافه کنید و اجاق گاز را خاموش کنید. اجازه بدهید پاناکوتا از حرارت بیافتد و کمی خنک شود؛ سپس لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و قسمت دوم لیوان‌ها را با مایه پاناکوتا پر کنید؛ سپس دوباره لیوان‌ها را داخل یخچال بگذارید تا پاناکوتا ببندد و سفت شود.

۴ - بعد از اینکه لایه پاناکوتا بست، مایه ژله را از روی بخار کتری بردارید و داخل محیط آشپزخانه بگذارید تا از حرارت بیفتد و خنک شود. نگران بستن ژله نباشید؛ زیرا ژله تا یک ساعت خارج از یخچال به صورت مایه باقی می‌ماند و سفت نمی‌شود. بعد از اینکه ژله خنک شد، لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و لایه سوم را پر کنید، به این صورت که دوباره دانه‌های انار را داخل لیوان بریزید؛ سپس مایه ژله را تا جایی که لیوان پر شود، اضافه کنید. لیوان‌های دسر را دوباره به یخچال برگردانید و حدود دو ساعت زمان بدهید تا کاملاً ببندد و سفت شود. پاناکوتا انار خوشمزه و خوشرنگ شما در این مرحله آماده است، نوش جان.

نکته مهم

زمانی که ژله را روی لایه پاناکوتا می‌ریزید، باید حتماً ژله خنک شده باشد. اگر ژله داغ باشد، با پاناکوتا مخلوط می‌شود و رنگ لایه پاناکوتا قرمز خواهد شد که در این صورت دسر شما ظاهر زیبایی نخواهد داشت.

منبع: فرارو