



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU REÇELLİ PANNA COTTA

1 adet Penguen Ahududu Reçeli
450 gram tatlı krema
100 gram pudra şekeri
1 paket vanilya
3 adet yaprak jelatin

Kremayı derin bir tencereye koyun.

Üzerine vanilya, pudra şekeri ve parça parça kırdığınız jelatini ekleyin.

Ocağı altını kısık açın ve jelatinler eriyinceye kadar kremayı ısıtın.

Jelatinler eriyince altını kapatıp küçük kaselere koyun ve buzdolabında 3 saat bekletin.

Servis esnasında kaseğin altına Penguen Ahududu Reçelini koyup üzerine bir kaşıkla sıyırdığınız tatlıyı ekleyip servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023