



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ANANASLI SAKIZLI PANNA COTTA

Malzemeler:

- 1 paket Ülker Pötibör bisküvi - Sade
- 1/2 bardak süt
- 2 + 1/4 bardak krema
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 paket damla sakızı, havanda dövülmüş
- 2 paket tart jölesi
- 1/2 su bardağı toz şeker
- Üzerini süslemek için 4 dilim ananas ya da başka bir meyve

Yapılışı:

1. Sütü ve jöleyi karıştırın.
2. Orta boy bir tencerede orta ateşte, kaynamaya başlayınca kadar kremayı şekerle birlikte ısıtın.
3. Karışımı ateşten alın. Sütlü jöleyi, vanilyayı ve damla sakızını ilave ederek karıştırmaya devam edin. Eğer gerekirse tekrar ateşe koyarak homojen bir kıvam alıncaya kadar ısıtmaya ve karıştırmaya devam edin.
4. Dikdörtgen ya da kare cam bir kaba altını kaplayacak kadar panna cotta karışımından dökün.
5. Sonra sırayla bisküvi, panna cotta, bisküvi koyarak malzemeyi bitirin.
6. Dolapta 4-5 saat, tercihan 1 gece bekletin.
7. Servisten önce kalıptan çıkarın (bıçağın ucuyla kenarlarını ayırın, gerekirse birkaç saniye sıcak suya batırıp çıkarın) ve üzerini ananasla ya da arzu ettiğiniz meyvelerle süsleyin.