



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU PANNA COTTA

1 tatlı kaşığı toz jelatin
Yarım çay bardağı süt
1 su bardağı krema
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 çay kaşığı margarin
1 adet avakado

Avakadoyu soyup rendeleyin. Küçük bir bardakta sütün üzerine jelatini ekleyip karıştırın ve 2-3 dakika bekleyin. Sos tenceresinin içerisine krema ve toz şekeri ve avakadoyu alıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Küçük baloncuklar çıkmaya başlayınca jelatinli sütü yavaşça ekleyin. Vanilya ilave edip karıştırın. Karışımı suyla ıslatılmış kalıplara paylaştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini örterek buzdolabına alın. En az 2-3 saat bekletin. Tatlının kalıplardan rahat çıkması için, servisten önce içi sıcak su dolu bir kaseyin içine yerleştirin. Ters çevirin.