ÇITIR BADEMLİ PANNA COTTO

200 ml Krema (Şekersiz Süt Kreması)
¼ su bardağı Toz şeker
2 yemek kaşığı Soğuk Su
2 damla Badem Aroması
2 + ½ çay kaşığı Toz jelatin
Çıtır badem için:
File badem
Su
Toz şeker

Küçük porsiyonlarda hazırlanacak bu tatlı, yanında çilek reçeli ve üzerinde çıtır bademlerle servis edilecek, oldukça hafif bir ramazan tatlısı olacaktır.
Servis yapılacak kalıpların iç yüzeyleri hafifi olarak sıvı yağ ile yağlanır.
Krema ve şeker, ocak üzerinde şeker eriyinceye kadar ısıtılır.
Soğuk su üzerine toz jelatin serpilir ve yumuşaması için 5 dakika bekletilir.
Bekleyen jelatinin üzerine sıcak olan krema dökülür ve toz jelatin eriyinceye kadar karıştırılır. Bu aşamada badem aroması beklenir.
Tam bir karışım sağlandığında kalıplara paylaştırılır ve oda sıcaklığında soğutulduktan sonra buzdolabında 2 saat bekletilir.
Çıtır Bademler için; bir tepsiye yağlı kağıt serilir. Üzerine konan file bademler çok hafif olarak ıslatılır ve üzerine toz şeker serpilir. Güzelce harmanlanır.
150 derece ön ısıtma yapılmış fırında yaklaşık 10 dakika veya renkleri değişinceye kadar bekletilir.
Fırından alınarak soğuması için tel ızgaraya alınır. Servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:128757 • adı:Çıtır Bademli Panna Cotto • gönderen:sarımsak • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:30