



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACARON PANNA COTTA

3 adet yaprak jelatin
250 ml. süt
250 ml. krema
75 gr. toz şeker
Yarım adet vanilya çubuğunun tohumu
Yeterince Çikolatalı macaron
1 yemek kaşığı margarin

Jelatin yapraklarını buzlu su dolu bir kaba koyun ve yumuşayana kadar bekletin.
Bir tencereye sütü, margarini, kremayı, toz şekeri, vanilya tohumunu koyun ve kaynamaya bırakın.
Yumuşayan jelatin yapraklarının suyunu sıkın, kaynayan karışıma ekleyin ve ateşi kapatın.
Jelatin eriyene kadar karıştırmaya devam edin.
Mini kaplara macaron koyun. Biraz soğuyan pannacotayı kabın hacmine göre üzerlerine dökün.
Buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.
İsterseniz portakal dilimi veya kabuğunun rendesiyle süsleyebilirsiniz.

