



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YABANMERSİNLİ PANNA COTTA

Avrupa Birlięi Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

800 gr taze krema  
150 gr tam yaęlı süt  
150 gr řeker  
12 gr jelatin  
1 ay kařı ucuyla vanilya

Jelatini 10 dakika soğuk suyun içine koyup suda bırakın. Sütü ve 200 gr kremayı bir tencerede kaynatın. Süt ile krema ılıdığında, fokurdamaya başlamadan şekeri ilave edin ve karıştırın. Krema, süt ve şeker karışımı kaynadıktan sonra, sıklışmış jelatini de ekleyin ve kaynatın. Kalan krema ile vanilyayı birleştirin. şekil vermek için 12 küçük kalıp alın ve panna cotta'yı kalıplara doldurun. Panna cotta ile üstünü süsleyin. Katılaşması için en az sekiz saat buzdolabına koyun. Yaban mersini sosu eşliğinde servis yapabilirsiniz.

