



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PANNA COTTA

200 mililitre krema
45 gram toz şeker
1 paket vanilya
3 gram yaprak jelatin veya 1 tatlı kaşığı toz jelatin
100 gram yoğurt
100 gram çilek püresi
30 gram toz şeker
1 tatlı kaşığı toz jelatin
Süslemek için:
Rendelenmiş çikolata
Çilek dilimleri
Nane yaprağı

Kremayı, vanilyayı ve şekerini sos tenceresinde kaynamaya bırakın. Toz jelatinin üzerine ıslanacak kadar soğuk su ekleyin. Krema kaynamaya başlayınca ocaktan alıp içine jelatini atın ve jelatin eriyinceye kadar karıştırın. Daha sonra karışımı geniş bir kaseye alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Yoğurdu oda sıcaklığına gelen karışıma ekleyin, iyice karıştırın. Karışımı bardakların yarısını geçecek kadar paylaşın ve buzdolabına koyup donmalarını sağlayın.

Bu sırada 30 gram şekerini, çilek püresi ile birlikte ısıtın. 1 tatlı kaşığı toz jelatinin üzerine soğuk su dökün. Eriyen jelatini sıcak püreye ekleyip karıştırın ve daha sonra soğumaya bırakın. Soğuyan çilekli karışımı panna cotta'ların üzerine paylaşın ve tekrar donuncaya kadar buzdolabında bekletin.

Rendelenmiş çikolata, nane yaprağı ve çileklerle süsleyerek panna cotta'larınızı servis yapabilirsiniz.

