



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU PANNACOTTA

<https://www.elele.com.tr>

500 g sıvı krema
70 g şeker
1 çubuk vanilya (ya da bir çay kaşığı toz vanilya)
8 g jelatin
50 g süt
çilekli sos:
Yarım kg çilek
80 gr pudra şekeri
20 gr nişasta

Sosu için çilekleri robotta küçük parçalar haline gelinceye kadar kısa bir süre parçalayın. Bir tavaya tüm malzemeyi koyup kısık ateşte 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Krema, süt ve şekeri karıştırarak kaynatın. Jelatini 1 litre soğuk suda yumuşatın ve elinizle süzerek kaynayan malzemeye ilave edin. 2 dakika karıştırarak kaynatmaya devam edin. Altını kapatarak servis yapacağınız kaplara dökün. Soğuduktan sonra dilerseniz kalıplardan çıkarın ve üzerini sosla süsleyin ya da bizim yaptığımız gibi servis tabaklarına doldurup üzerini sosla kaplayın.

