



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI PANNA COTTA

250 ml süt
600 gram krema
1 çorba kaşığı toz jelatin
2 çorba kaşığı su
250 gram yoğurt
6 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Süslemek için;
Frambuaz veya istenen meyveler
İsteğe göre çilekli sos veya çikolatalı sos

Panna cotta tarifi sanıldığı kadar zor değil. Öncelikle süt ve kremayı bir tencereye alıp, kaynatın. Toz jelatini su ile açın ve kaynayan kremaya ekleyip, tencereyi ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırın. Üzerine yoğurt, toz şeker ve vanilya ekleyip, çırpın. Kalıplarınıza paylaştırıp, buzdolabında en az 2-3 saat donması için bekletin. Ardından kalıplardan servis tabağına çıkarıp, üzerine çikolata sos gezdirin. Dileyenler sadece meyve ile süsleyebilir.

