HAVUÇLU PANNA COTTA

1 su bardağından biraz fazla süt
600 gram krema
1 çorba kaşığı toz jelatin
2 çorba kaşığı su
250 gram yoğurt
6 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Havuçlu Sos:
2 havuç kabuğu rendesi ve suyu
3-4 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta + 1 çay bardağı su
Süslemek için:
İsteğe göre çikolatalı sos

Önce havuçları haşlayın. Suyunu da sosunda kullanın. Havuç suyu, rendesi, şeker ve nişastalı karışımı sos tenceresinde kısık ateşte karıştırarak pişirin.
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. Panna cottayı kalıplara paylaştırın. Buzdolabında en az 2-3 saat donması için bekletin.
Panna cottanın jelatinini hazırlayın. Havuçlu sosu da panna cottaların üzerine gezdirin. Buzdolabında bekletin. Ardından kalıplardan servis tabağına çıkarıp, üzerine çikolata sos gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:156707 • adı:Havuçlu Panna Cotta • gönderen:Doctor • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:33