



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE SOSLU PANNA COTTA

1 tatlı kaşığı toz jelatin
Yarım çay bardağı süt
1.5 su bardağı krema
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı margarin
Üzeri için :
1 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı granül kahve
1 tatlı kaşığı toz jelatin

Süte margarin ve jelatini ilave edip karıştırın ve 2-3 dakika bekletin.

Sos tenceresine krema ve toz şekeri alıp orta ateşte kaynamaya bırakın.

Küçük baloncuklar çıkmaya başlayınca jelatinli sütü yavaşça ekleyip karıştırın.

Vanilyayı da ilave edip sürekli karıştırın.

Karışımı suyla ıslatılmış bardaklara paylaşın.

Oda sıcaklığına gelince üzerini örterek buzdolabına alın ve en az 2-3 saat bekletin.

Üzeri için, kahve, su ve şekeri bir cezvede ısıtın. Jelatinin üzerine sıcak suyu ekleyin. Yumuşayınca cezveye ilave edip, eriyinceye kadar karıştırın.

İlininca panna cotta'ların üzerine bir cm kalınlığında paylaşın ve donuncaya kadar buzdolabında bekletin. Servis yapın.

