



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ PANNA COTTA TART

150 g Nestlé Professionel Panna Cotta

500 ml süt

500 ml krema

Tart hamuru için:

190 g un

1,25 g vanilya

22,5 g toz fındık

67,5 g pudra şekeri

55 g tereyağı

55 g margarin

Üzeri için:

Arzu edilen kırmızı meyveler

Tart hamuru için, tüm malzemeleri yoğurun.

Hamuru tezgaha alın ve merdane yardımı ile açın.

Hamurdan parçalar alarak yağlanmış tart kalıplarına eşit bir şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20-25 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı tencereye alıp ısıtın. Kaynamaya başlayan karışımı ocağın üzerinden alın.

Üzerine Nestlé Professionel Panna Cotta toz karışımını ilave edin.

Karıştırıp tekrar kaynayana kadar ısıtın (Yaklaşık 2-3 dakika).

Tart kalıplarının içine kırmızı meyve parçalarını koyun.

Üzerine karışımı ilave edin.

Buzdolabında en az 1 saat soğutun.

Servis yapmadan önce üzerini arzu ettiğiniz kırmızı meyveler ile süsleyin.

