



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ PANNA COTTA

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

250 ml süt
250 ml krema
1 su bardađı toz řeker
1 ubuk vanilya
3 yaprak jelatin
Kivili sos için:
4 kivi
Yarım su bardağı pudra şekeri
zeri için:
File badem

Süt, krema, toz şeker ve vanilyayı bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak kaynatın. Yaprak jelatinleri bir kaseye alın. zerine soğuk ekleyip çözününceye kadar bekletin. Kaynayan kremayı ocaktan alın ve çözünen jelatinleri ilave edip karıştırın. Kremalı karışımı servis kaplarına paylaştırın ve 2-3 saat buzdolabında bekletin. Kivili sos için kivilerin kabuklarını soyun. İri doğrayıp bir kaseye alın. Pudra şekerini ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirsin. Panna cottalarınızın üzerini kivili sosla ve file bademle süsleyerek servis yapın.

