



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KUBBELİ PANNA COTTA

1,5 çay kaşığı Limon Kabuğu Rendesi  
300 ml Yumuşak Diyet Krema  
200 ml Yağsız Süt  
4 Çarkıfelek Meyvesi  
3 Jelatin Yaprağı  
4 yemek kaşığı Şeker  
1 Çubuk Vanilya  
70 g NESFIT® Sade  
1 Yumurta Sarısı  
60 g Un  
1/2 yemek kaşığı Şeker  
30 g Oda Sıcaklığında Tereyağı  
1 yemek kaşığı Su

Çarkıfelek meyvesi dolgusu için:

Çarkıfelek meyvesinin etli kısımlarını küçük bir tencereye alıp, 2 yemek kaşığı şeker ilave edin. Tıpkı reçel yapar gibi, kıvamlı bir hal alıncaya dek karıştırarak pişirmeye devam edin.

Buzdolabında bekletin.

Panna cotta için:

Jelatin yapraklarını soğuk su dolu bir kaba alıp 10 dakika bekletin.

Bir tencerede krema, süt, 2 yemek kaşığı şeker ve vanilyayı pişirin.

Piştikten sonra ocaktan alıp, sıktığınız jelatini ilave edin ve hafifçe karıştırın. Soğumaya bırakın.

Silikon kalıpların 1/3'ünü krema ile doldurup, 30 dakika dondurucuda bekletin.

Çarkıfelek meyvesi karışımını ilave edip kremayla kaplayın. 1 saat dondurucuda bekletin.

Hazır olunca kalıptan çıkarın ve buzdolabında 30 dakika çözünmeye bırakın.

Gevrekli bisküvi tabanı için:

Fırını 180°C'de önceden ısıtın.

Un, şeker ve ufalanmış NESFIT kahvaltılık gevreği karıştırın. Küçük parçalar halinde tereyağı ekleyip elinizle yoğurun. Yumurta sarısı ve su ilave edip yuvarlayın.

Karışımı 2 pişirme kağıdının arasına yayın. Hamur bıçağı yardımıyla 8 cm çapında yuvarlaklar elde edin (kubbelerin çapından biraz daha geniş).

Fırında 12 dakika pişirin.

Servis edeceğiniz zaman, panna cottaları soğumuş gevreğin üzerine yerleştirin.

Kırmızı meyvelerle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:164810 • adı:Kubbeli Panna Cotta • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:18