



## MANGOLU PANNA COTTA

<http://www.verita.com.tr>

2 adet Verita Yemeye Hazır Mango  
3 tatlı kaşığı toz jelatin  
1 küçük kutu krema  
200 ml (1 su bardağından bir parmak daha az) süt  
1/3 bardak toz şeker  
1 çimdik tuz  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Mangoları dilimleyin ve biraz süt ekleyerek blenderda püre haline getirin. Jetalinin yarısını biraz sıcak suyla karıştırıp eritin. Sütü, kremayı, şekerini, vanilyayı ufak bir tencerede ısıtın ancak kaynatmayın. Bu karışımı ikiye ayırın ve bir ölçüsünü mango püresi ve jelatin ile karıştırın. Mangolu panna cotta'yı yan yatırdığınız bardaklara paylaşın ve donana kadar, oda sıcaklığında yaklaşık 3 saat veya buzdolabında yaklaşık 1 saat bekleyin. Jetalinin diğer yarısını sıcak suyla karıştırıp eritin ve kalan krema karışımına ekleyin. Bu karışımı mangolu karışımın üzerine ekleyin ve donana kadar bekleyin.

