



## PANNA COTTA

125 gram krema  
175 gram pudra şekeri  
2 adet jelatin  
2 adet ayva  
Yarım limon suyu  
Yarım limon kabuğu rendesi  
Yarım su bardağı şeker

Öncelikle krema, pudra şekeri ve jelatini karıştırarak, bir taşım kaynatın. Küçük krem karamel kalıplarının içini streçle kaplayıp, karışımınızı bu kalıplara doldurun. En az 7-8 saat buzdolabında bekletin. Bu arada 2 adet ayvanın kabuklarını soyun ve ayvaları küp küp doğrayın. Üzerine limon suyu ve toz şekeri döküp, limon kabuğu rendesini serpiştirin. Servis tabağının kenarlarına ayva salatasını yerleştirin. Ortasına da buzdolabında dondurduğumuz panna cotta'ları alıp, kalıbından çıkararak yerleştirin.

