



PANNA COTTA

<https://acunn.com>

400 ml süt
400 ml krema
170 gr toz Őeker
1 adet vanilya çubuęu
6 yaprak jelatin

Jelatinleri uygun bir kabin içerisine alarak üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Süt, krema ve Őekeri tencerede karıştırın ve vanilya çubuğunun tohumlarını ilave edin. Kabuęu da ekleyerek kaynama noktasına kadar ısıtın. Daha sonra ocaktan alın ve vanilya çubuğunu çıkarın. İçerisine yumuşayan jelatinleri ırpıcı ile karıştırarak ilave edin. Jelatinlerin eşit Őekilde zlp dağıldığından emin olun. Hazırladığınız karışımı kaplara boşaltın ve buzdolabında soğumaya bırakın.



Fotoęraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 31.12.2021