



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANNA COTTA

400 ml krema
200 ml soğuk süt
1 adet vanilya çubuğu
Yarım su bardağı toz şeker
3 yaprak jelatin
Sosu için:
1 su bardağı frambuaz
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı su

Tatlıya kıvamını verecek olan yaprak jelatinleri, kendiliğinden yumuşaması için soğuk su dolu bir kasede 5 dakika kadar bekletin.

Krema, süt ve toz şekeri küçük bir tencereye aktarın. Vanilya çubuğunu keskin bir bıçak yardımıyla uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Bıçağın ucu yardımıyla tatlıya asıl aromayı verecek olan kabukların iç kısmını kazıyın.

Çubuk vanilyanın kabuk ve öz kısımlarını tencereye aktarın. Süt, toz şeker ve vanilya çubuğu ile karıştırdığınız kremayı, kısık ateşte kaynama derecesine gelene kadar Arçelik Ankastre Ocak'ta pişirin.

Soğuk suda yumuşayan yaprak jelatinleri, suyunu sıktıktan sonra tatlı karışımına katın ve tatlıyı ocaktan alın.

Karıştırarak tatlının kendi sıcaklığında erimelerini sağlayın.

Tatlıyı ikram etmenizde kolaylık sağlayacak silikon ya da tek kullanımlık kapları ıslatın. Fazla sularını alın.

Pürüzsüz bir kıvam alması için tatlı karışımını süzgeçten geçirdikten sonra porsiyonluk kalıplara eşit olarak paylaşın. Kıvam alması için Arçelik No Frost Buzdolabı'nda en az 2 saat kadar bekletin.

Tatlının sosu için; nişastayı su ile karıştırdıktan sonra frambuazlarla birlikte koyu bir kıvam alana kadar Arçelik Ankastre Ocak'ta yaklaşık 10 dakika pişirin. Kıvamının pürüzsüz olmasını istiyorsanız Arçelik El Blender'ı yardımıyla blenderdan geçirin.

Soğuyup, kıvam alan tatlıları servis tabaklarına ters çevirerek çıkartın. Hazırladığınız böğürtlen sos ve arzuya göre ekleyeceğiniz meyveler eşliğinde bekletmeden servis edin.

