PANNA COTTA

https://www.droetker.com.tr

Panna cotta karışımı:
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
0,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Sos için:
1 su bardağı ahududu
0,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su

4 adet krem karamel kasesini su ile çalkalayarak ıslatın. Süt ve kremayı bir tencereye alın ve el çırpıcısı ile 1 dakika çırpın. Toz şeker, nişasta ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve ıslattığınız kaselere paylaştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin. Ahududu, toz şeker ve suyu mutfak robotuna alın ve püre haline getirin. Küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca koyulaşıncaya kadar yaklaşık 5-6 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun.
Kaselerdeki panna cotta'ları bıçak ile kenarlarından hava aldırarak servis tabaklarına ters çevirin. Üzerlerine ahududulu sos dökerek servis yapın.
Arzuya göre ahududulu sos yerine Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:170069 • adı:Panna Cotta • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 18:11