



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

<https://www.droetker.com.tr>

Panna Cotta için:

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Üzeri için:

12 adet çilek

1 çay bardağı su

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

8-9 cm çapındaki 4 adet kaseyi su ile çalkalayarak ıslatın.

Süt, krema, toz şeker, şekerli vanilin ve jelatini bir tencereye alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve ıslattığınız kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

10 adet çileği mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine su, toz şeker ve nişastayı ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Tatlıları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine hazırladığınız sosu dökün, çilek ile süsleyin ve servis yapın.

