



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

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

2 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 vanilya çubuğu veya 1 çay kaşığı vanilya özütü
2 yaprak jelatin veya 1 paket toz jelatin
Yarım su bardağı su (jelatin eritmek için)
İsteğe bağlı olarak taze meyve veya sos için malzemeler

Bir tencerede kremayı, sütü ve toz şekerini orta ateşte karıştırarak ısıtın. (Vanilya çubuğunu ortadan ikiye keserek çekirdeklerini tencereye ekleyebilirsiniz. Vanilya özütü kullanıyorsanız, son adımda ekleyin.)

Karışım ısınırken ocaktan alın ve vanilya çubuğunu çıkarın (kullandıysanız).

Jelatin kullanacaksanız, bir kaseye yarım su bardağı soğuk su ekleyin ve jelatin yapraklarını veya toz jelatin suyun üstüne serpin. 5-10 dakika bekleyin ve jelatinin yumuşamasını sağlayın.

Yumuşayan jelatin krema karışımına ekleyin ve iyice karıştırarak eritin.

Panna cotta karışımını küçük kaselere veya porsiyonluk kalıplara dökün. İsteğe bağlı olarak, meyve püresi veya sos ekleyebilirsiniz.

Tatlıları oda sıcaklığında soğumaya bırakın, sonra buzdolabına kaldırın ve en az 4 saat veya bir gece boyunca iyice soğutun.

Servis yapmadan önce, panna cottaları hafifçe ısıtılmış bir bıçakla kalıplardan çıkarın ve bir servis tabağına yerleştirin.

İsteğe bağlı olarak taze meyve, meyve sosu veya rendelenmiş çikolata gibi malzemelerle süsleyerek servis yapın.

