



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANNA SCOTTA

<https://www.acunn.com>

Mascarpone 100 gr  
Krema 350 gr  
Süt 150 gr  
Yaprak jelatin 8 ad  
Tuz 3 gr  
Porçini mantarı 60 gr  
Patates nişastası 15 gr  
Toz parmesan 15 gr  
Kızartmalık patates 1 ad  
Süslemek için:  
Bezelye filizi  
Sosu için:  
Kızılık 80 gr  
Sumak 30 gr  
Tuz 3 gr  
Karabiber 2 gr  
İçme suyu 30 cl

Öncelikli jelatini soğuk suda yumuşayana kadar bekletin.

Mascarpone, krema, süt, tuz bunları ocakta düşük ısıda kaynatın ardından jelatini süzerek kaynatmış ürünün içine ekleyin jelatin içinde eriyene kadar karıştırıp süzgeçten geçirin.

Silikon yuvarlak kalıba dökerek soğuması için dolaba alın.

Porçinilerin yarısını çok ince olacak şekilde dilimleyerek bir tepsi ve yağlı kağıt üzerine koyarak 50 derecede kurutup sonrasında blender yardımı ile toz haline getirin.

Çıtır balon patatesler için patatesi soyduktan sonra slayzer veya mandolin yardımı ile 1 mm olacak şekilde dilimleyin aralarına fırça yardımı ile patates nişastası sürerek yuvarlak küçük kalıpla keserek 180 derecelik yağda balon olana kadar ve kıtır olana kadar kızartın çıktıktan sonra üzerine toz parmesanı dökerek karıştırın ve yapışmasını sağlayın.

Kızılık sos için bütün malzemeleri bir küçük tencerede birleştirerek kısık ateşte pişirin sonrasında blender ile çekerek ince bir süzgeçten geçirin ve soğutun.

Tabaklamak için Pannayı kalıptan çıkarıp tabağın ortasına yerleştirin üzerine havyarını koyun.

Kalan porçini mantarı tavada ikiye bölerek kızartın Pannanın yanına yerleştirin.

Balon patatesleri Pannanın etrafına yerleştirin ardından kızılık sosunu noktalar halinde Pannanın etrafına yerleştirin.

Tabağın bir tarafına toz porçini serpiştirin.

Süslemek için üzerine bezelye filizlerini yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:161044 • adı:Panna Scotta • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:27.03.2025 - 09:38