



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞMANİYELİ PANNA COTTA

150 g Nestlé Professionel Panna Cotta

500 ml süt

500 ml krema

125 g pişmaniye

Üzeri için:

Pişmaniye

Süt ve kremayı tencereye alıp ısıtın. Kaynamaya başlayan karışımı ocağın üzerinden alın.

Üzerine Nestlé Professionel Panna Cotta toz karışımı ilave edin.

Karıştırıp tekrar kaynayana kadar ısıtın (Yaklaşık 2-3 dakika).

Servis kaplarının tabanına pişmaniye koyun. İyice bastırın.

Üzerine karışımı ilave edin.

Buzdolabında en az 1 saat soğutun.

Üzerini pişmaniye ile süsleyip servis edin.

