

Panna Cotta

Toplam 265 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Krema, süt ve jelatinle hazırlanan peksi İtalyan tatlısı.

Malzemeler

- 500 ml Krema
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 8 gr Jelatin
- 1 çubuk Vanilya

Yapılı

1. Jelatini soğuk suda 5 dakika yumuşatın.
2. Krema, süt, şeker ve vanilyayı 8 dakika ısıtın.
3. Jelatini sıcak karışım ekleyip eriyene kadar karıştırın.
4. Karışımı kalıplara dökün, pürüz kalmaması için.
5. 4 saat soğutun, kalıptan çıkarın.
6. Serviste meyve sosu ekleyin.

PÜF NOKTASI

Jelatini soğuk suda yumuşatıp sıcak kremaya ekleyin; topak kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze orman meyveleri veya reçelle servis edin.

Alerjenler

Süt