

Panna Cotta

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Krema, süt ve jelatinle hazırlanan klasik İtalyan tatlısı.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Jelatini soğuk suda 5 dakika yumuşatın.
2. Krema, süt, şeker ve vanilyayı karıştırın.
3. Jelatini karışım ekleyip kalıplara dökün ve 4 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Jelatini soğuk suda yumuşatıp sıcak kremaya ekleyin; topak kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze orman meyveleri veya reçelle servis edin.

Alerjenler

Süt