

Panna Cotta (İtalyan Tatlısı)

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
❄ **Soğutma Süresi:** 4 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 2 su bardağı süt kreması (400 ml)
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 2 yaprak jelatin (veya 1 tatlı kaşığı toz jelatin)
- 2 yemek kaşığı soğuk su (jelatini açmak için)

□□ Sos için (İsteğe Bağlı):

- 1 su bardağı frambuaz veya çilek
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Jelatinin Hazırlanması:

- Jelatin yapraklarını soğuk su içinde 5 dakika beklet.
- Eğer toz jelatin kullanıyorsan, 2 yemek kaşığı soğuk suda bekletip çözünmesini sağla.

2. Panna Cotta Karışımının Hazırlanması:

- Tencereye krema, süt, şeker ve vanilini ekleyip orta ateşte karıştırarak ısıt.
- Kaynamadan hemen önce ocaktan al.
- Yumuşamış jelatini karışıma ekleyip tamamen eriyene kadar karıştır.

3. Soğutma:

Kiraz'ın Mutfağı

- Karışımı süzerek kaselere veya silikon kalıplara dök.
- Oda sıcaklığında 10 dakika beklettikten sonra buzdolabına kaldır ve **en az 4 saat dinlendir.**

4. Sosun Hazırlanması (İsteğe Bağlı):

- Frambuaz veya çileği şeker ve limon suyu ile pişirerek sos kıvamına getirin.
- Ocaktan alıp soğumasını bekleyin.

5. Servis:

- Panna Cotta'yı ters çevirerek servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız meyve sosunu döküp taze meyvelerle süsleyin.

>> İpucu: Panna Cotta’nın tam kıvamında olması için en az 4 saat dinlendirin, tercihen 1 gece bekletin!

Kiraz’ın Mutfağı