

## Panna Cotta 2

4 kase



pratik

yaklaşık 30 dakika



### Malzemeler:

#### Panna Cotta için:

- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin

#### Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

### 1 Ön hazırlık:

8-9 cm çapındaki 4 adet kaseyi su ile çalkalayarak ıslatın.

### 2 Karışımın hazırlanışı:

Süt, krema, toz şeker, şekerli vanilin ve jelatini bir tencereye alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve ıslattığınız kaselelere paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

### 3 Servis:

Tatlıları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine böğürtlenli sos dökün ve servis yapın.