

Panna Cotta 3

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:

- 12 adet çilek
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 Ön hazırlık:

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

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 kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

3 Sosun hazırlanışı:

10 adet çileği mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine su, toz şeker ve nişastayı ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

4 Servis:

Tatlıları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine hazırladığınız sosu dökün, çilek ile süsleyin ve servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Arzuya göre çilekli sos yerine Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos kullanabilirsiniz.