PETITE GOURMETS

İTALYAN

Panna Cotta Tatlısı

Ahududulu ipeksi vanilya panna cotta - krema, jelatin ve taze ahududu ile yapılan zarif İtalyan tatlısı. 6 saatte hazır.

15 min	15 min	30 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak krem şanti
- 8 yemek kaşığı şeker
- 1 vanilya çubuğu
- 8 g yaprak jelatin
- 1 bardak su
- 250 g ahududu
- 3 yemek kaşığı taze limon suyu

Yapılışı

1. **Jelatini hazırlayın**

   8g jelatini küçük bir kaseye koyun ve soğuk suyla örtün. Jelatin yaprakları tamamen yumuşak ve esnek olana kadar 10-15 dakika bekletin.

2. **Krema karışımını ısıtın**

   2 su bardağı ağır kremayı orta boy tencereye dökün. 8 yemek kaşığı şeker ekleyin ve orta-düşük ateşte pişirin.

3. 1 vanilya çubuğunu bıçakla uzunlamasına ikiye bölün ve tohumları kremaya kazıyın. Boş baklayı da tencereye ekleyin.

4. Ara sıra karıştırarak şeker tamamen çözülene ve krema sıcak buhar çıkarana (yaklaşık 80°C/175°F) kadar ancak kaynamayana dek 8-10 dakika ısıtın.

5. **Jelatini çözün**

   Tencereyi ateşten alın ve vanilya çubuğunu atın. Yumuşamış jelatinden fazla suyu sıkın ve tamamen çözülene kadar sıcak kremaya yaklaşık 1 dakika çırparak karıştırın.

6. Karışımı topakları uzaklaştırmak için ince gözenekli süzgeçten büyük kaseye süzün. 10 dakika soğumaya bırakın, sonra 4 servis bardağı veya ramikine eşit şekilde bölün.

7. Her bardağı streç filmle kapatın ve tamamen donana ve dokunulduğunda sert olana kadar en az 4 saat veya bir gece buzdolabında soğutun.

8 **Ahududu sosunu yapın**

250g taze ahududu, 1 su bardağı su ve 3 yemek kaşığı şekeri küçük tencerede birleştirin. Orta ateşte kaynatın.

9 Ateşi kısın ve ahududular parçalanıp karışım hafifçe koyulaşana kadar ara sıra karıştırarak 8-10 dakika kaynatın.

10 Sosu ince gözenekli süzgeçten süzün, mümkün olduğunca fazla sıvı elde etmek için kaşık arkasıyla katı kısımları bastırın. Çekirdek ve posayı atın.

11 **Serve**

Servis etmeden hemen önce her soğutulmuş panna cotta üzerine ahududu sosundan kaşıkla koyun.

Besin Değerleri

485	6g	45g	32g	2g	42g	45mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Eşit şişme için oda sıcaklığındaki jelatin yapraklarını kullanın - buzdolabından çıkan soğuk yaprakların yumuşaması daha uzun sürer ve tamamen çözülmeyebilir.

Panna cotta karışımını dökmeden önce servis bardaklarınızı soğuk suyla durulayın - bu, istenirse kalıptan çıkarmayı kolaylaştıran bir bariyer oluşturur.

Bardaklara dökmeden önce ılık krema karışımını ince gözenekli süzgeçten geçirin - çözülmemiş jelatin parçacıklarını ve vanilya taneciklerini temizler.

Her bardağı streç filmle kapatın, filmin krema yüzeyine dokunmamasına dikkat edin - bu yüzeyde kabuk oluşmasını önler.

Karışımın donma yeteneğini soğutulmuş tabağa bir kaşık dolusu koyarak test edin - doğru hazırlanmışsa 2-3 dakika içinde şeklini korumalıdır.

Ahududu sosunu önceden yapın ve buzdolabında bir haftaya kadar saklayın - meyve daha da parçalandıkça lezzetler zamanla gelişir.

Profesyonel sunum için, soğutmadan önce her bardağın kenarını temizleyin ve küçük tabaklar ve tatlı kaşıklarıyla servis edin.

Panna cotta'nız çok sertse, bir dahaki sefere jelatini 1 gram azaltın; çok yumuşaksa, mükemmel sallanma için 1 gram artırın.