

Seftalili Panna Cotta

Malzemeler

150 ml krema
150 ml sut
50 gr. toz seker
10 gr. toz jelatin
6 yemek k. su (jelatini eritmek icin)
1 paket vanilya
Seftali Peltesi icin;
2 adet seftali
1 yemek k. tepeleme misir nisastasi
1 su b. su
4 yemek k. toz seker
Suslemek icin;
Antep fistigi

Yapilisi

Pelte ve jelatin disindaki tum malzemeleri tencerenin icinde karistirin ve ocaga alin.
Toz jelatini 6 yemek k. suda karistirarak eritin.
Kaynayan su dolu bir tencereye toz jelatin olan kasenizi koyup, bir catalla hizlica karistirin ve toz jelatini iyice eritin.
Tencedeki sutunuz kaynamadan eriyen toz jelatini ekleyin ve iyice karistirarak pisirin.
Servis kaselerine paylastirip oda sicakligina gelmesini bekleyin.
Oda sicakligina eristiginde buzdolabina kaldirin.
Hafif katilasmaya basladiginda pelteyi yapmaya baslayin.
Seftalileri dograyip blenderdan gecirin. Diger malzemelerle birlikte ocaga alin.
Kivam bulup koyulasinca panna cottalarinizin uzerine paylastirin. Uzerini Antep fistigiyla susleyin.