

Çift renkli panna cotta (çilek & vanilya)

Préparation

1. Fırınsız, taze ve hızlı bir tatlı arıyorsanız, do ru sayfadasınız Bu iki renkli panna cotta'lar herkese hitap edecek, özellikle çile i tercihinize göre ba ka bir meyveyle de i tirme imkanınız oldu u için: ahududu, mango, ananas, yaban mersini.
2. seçim sizin!
3. Malzemeler: Vanilya olarak Valrhona'nın Norohy vanilyasını kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affili).
4. Kremayı vanilya ile ısıtın.
5. eker ve agar-agarı karı tırın, ardından sıcak kremaya dökerek ve iyice karı tırarak ekleyin.
6. Karı m kaynamalı, dü ük ısıda 2 ila 3 dakika pi irin, sürekli karı tırarak.
7. Kremayı bardaklara (aynı benim yaptı m gibi sonuç istiyorsanız hafif e ik olarak) dökün ve tamamen so uyana kadar buzdolabında bekletin.
8. Vanilyalı panna cotta katıla tı ında, çilekli olanı hazırlayın: kremayı çilek püresiyle ısıtın.
9. eker ve agar-agarı karı tırın, ardından sıcak krema ve meyve püresi karı ımına dökerek ve iyice karı tırarak ekleyin.
10. Karı m kaynamalı, dü ük ısıda 2 ila 3 dakika pi irin, sürekli karı tırarak.
11. Birkaç dakika so umaya bırakın, sonra kremayı bardaklara tekrar dü z bir ekilde dökün.
12. So uyup katıla ana kadar buzdolabında bekletin.
13. Sonrasında, üzerini meyve sosu veya püresi ile kaplayın ve keyfini çıkarın!