



Alp otlı panna cotta ve elma karameli

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Dinlenme süresi	6 Saat
Piştirme süresi	5 Dak.
Porsiyon	6

Alp otları ile tatlandırılmış panna cotta, sıcak ve meyvemsi bir dokunuş için karamelize elmalar eşliğinde. Belirgin tatlara ve hafif tatlılığa sahip, denge için bir tutam fleur de sel içeren bir tatlı.

Panna cotta

- 500 ml tam yağlı
- 100 ml süt
- 50 g şeker
- 1 yemek kaşığı Alp ot karışımı, (örn. çay)
- 3½ çarşaf lar jelatin, soğuk suda bekletilmiş, süzölmüş

Elma Karamel

- 100 g şeker
- 1 Yemek kaşığı şeker
- 2 ekşi elmalar, (ör. Braeburn), soyulmuş, ince dilimlenmiş
- 25 g tereyağı
- 100 ml tam yağlı
- biraz deniz tuzu

Panna cotta





Kremayı, sütü ve şekeri bir tencereye koyun, orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) yavaşça kaynamaya getirin. Isıyı azaltın (seviye 4), ot karışımını ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alın, jelatini sıkın, karışıma ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Karışımı ince bir süzgeçten kalıplara süzün ve soğumaya bırakın. Kalıpları kapatın ve buzdolabında en az 4 saat bekletin.

Elma-Karamel

Geniş bir tavaya şeker ve su koyun, orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) ısıtın ve hafifçe çevirerek altın kahverengi bir renge karamelize olana kadar pişirin. Isıyı azaltın (seviye 5), elma dilimlerini ve tereyağını ekleyin, tereyağının erimesine izin verin. Kremayı dökün ve yüksek ateşte (seviye 7) kaynamaya getirin. Isıyı azaltın (seviye 3-4) ve ara sıra karıştırarak hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Karameli başka bir kaba aktarın ve soğumaya bırakın. Panna cotta'yı ya kalıplarında ya da tabaklara ters çevirerek servis edin. Elma karameli üzerine dökün ve biraz fleur de sel serpin.

İpuçları

Kremanın yerine, karamel elma suyu ile de azaltılabilir.

Jelatin yerine, 1 silme çay kaşığı (yaklaşık 3 g) agar agar kullanılabilir.

Aksesuar

Her biri yaklaşık 100 ml alan 6 kalıp

Kapaklı kızartma tavası (yaklaşık 20 cm çapında)

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

13.04.2026

