



Epermánia: Epres-fehércsokis pannacotta

2011 június 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Eper és fehér csoki együtt, ütőképes páros! Hívós, remegős tejszínpudding, elrontani lehetetlenség, a siker pedig mindig garantált!

Hozzávalók 4 adaghoz:

- 2 dl tejszín
- 2 dl tej
- 1 tábla fehér csoki
- 6-8 dkg cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 1 tk. vaníliakivonat
- 1 csomag Zselatin Fix (!!)



A tejet és a tejszínt összeöntjük egy kis lábasba. Beletördeljük a csokit, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliakivonatot, a citrom reszelt héját. Nagyon alacsony hőfokon éppen annyira melegítjük csak fel, hogy a csoki és a cukor felolvadjon.

Lehúzzuk a tűzről, langyosra hűtjük. Belekeverjük a Zselatin Fixet. Ezt se melegíteni, se forralni, se semmi. Működik! Isten áldja, aki kitalálta!

4 tálkába szétadagoljuk a pannacotta alapot. Beledobálunk tálkánként 2-2 feldarabolt epret. Lefedjük folpackkal, és hűtőbe költöztetjük min. 3 órára.

Ha megszilárdult, további eperdarabokkal, citromfűvel tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
