KIKKOMAN

Soyalı zencefil şurubu eşliğinde hindistan cevizi panna cotta

toplam süre **190 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **180 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.234 kJ / 295 kcal

Yağ: **25 gr** Protein: **3 gr**
Karbonhidrat: **14 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 ml	tam yağlı hindistan cevizi sütü
0,5 yemek kaşığı	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
2 yemek kaşığı	şeker (vegan)
1,5 tatlı kaşığı	agar (veya 1 yemek kaşığı bitkisel jelatin)
1 tatlı kaşığı	vanilya özütü
2	incir
1	adet çarkıfelek (passion fruit)
1 tatlı kaşığı	hindistan cevizi parçaları
	Nane yaprakları (süsleme için)

Soya–zencefil şurubu:

2 yemek kaşığı	akçaağaç şurubu
0,5 yemek kaşığı	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	taze rendelenmiş zencefil
1 tatlı kaşığı	limon suyu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 ml tam yağlı hindistan cevizi sütü - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** şeker (vegan) - **1,5 tatlı kaşığı** agar (veya 1 yemek kaşığı bitkisel jelatin) - **1 tatlı kaşığı** vanilya özütü

Hindistan cevizi sütü, Kikkoman Gluten free Soy Sauce, şeker, agar ve vanilya özütünü küçük bir tencerede karıştırın. Kaynama noktasına getirin ve agar tamamen çözünene kadar 2 dakika karıştırarak pişirin. Karışımı küçük kâselere veya kalıplara dökün. Oda sıcaklığına gelmesini bekleyin ve en az 3 saat buzdolabında soğutun.

Adım 2

2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu - **0,5** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** taze rendelenmiş zencefil - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **2** incir - **1** adet çarkıfelek (passion fruit) - **1 tatlı kaşığı** hindistan cevizi parçaları - Nane yaprakları (süsleme için)

Bu sırada şurubu hazırlayın. Akçaağaç şurubu, zencefil, Kikkoman Gluten free Soy Sauce ve limon suyunu bir kâsede karıştırın. 1-2 dakika hafifçe ısıtın, ardından süzgeçten geçirip soğumaya bırakın. İncirleri dörde bölün, çarkıfeleğin içini çıkarın. Panna cotta'yı kalıptan çıkarın. Üzerine soyalı zencefil şurubu dökün ve incir, çarkıfelek, hindistan cevizi parçaları ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.