



TEH HIJAU PANNA COTTA

Bahan-bahan:

500ml Santan Kelapa M&S
200ml krim pekat
1 cawan gula halus
½ cawan air panas
1½ sudu besar gelatin
1 sudu teh serbuk teh hijau
Hidang dengan strawberi dan buah-buahan kegemaran

Hidangan:

8

Cara Penyediaan:

1. Campurkan Santan Kelapa M&S, krim dan gula ke dalam periuk dan masak atas api kecil. Kacau campuran selama 2 – 3 minit sehingga panas. Pastikan gula cair (jangan mendidih) dan tutup api. Masukkan serbuk teh hijau dan kacau sampai sehati.
2. Renjiskan gelatin ke dalam air panas dan pukul dengan garfu sehingga cair. Campurkan kepada campuran santan.
3. Basahkan acuan, tuang campuran ke dalam dan sejukkan selama 5 jam atau menjadi kental.
4. Terbalikkan panna cotta ke atas piring dan hidangkan dengan buah-buahan.

PANNA COTTA GREEN TEA

Ingredients:

500ml M&S Coconut Milk
200ml thickened cream
1 cup caster sugar
½ cup hot water
1½ tbsp gelatin
1 tsp green tea powder
Serve with strawberries and your favourite fruits

Serves:

8

Method:

1. Combine M&S Coconut Milk, cream and sugar into a saucepan and cook over low heat. Stir mixture for 2 – 3 minutes until heated through. Make sure the sugar has melted (do not boil) and turn off the fire. Add in green tea powder and stir till well blended.
2. Sprinkle gelatin into hot water and whisk with a fork until gelatin is fully dissolved. Add into the coconut mixture.
3. Wet mould, pour mixture into it and chill for 5 hours or until set.
4. Flip panna cotta onto plates and serve with fruits.

