



Panna cotta med vaniljekesam

Ingredienser

- ♥ 6 dl vaniljekesam
- ♥ 1 dl matfløte
- ♥ 1 vaniljestang (kan sløyfes)
- ♥ 6 plater gelatin
- ♥ 4 ss melis

Topping:

- ♥ friske eller tinte bær
- ♥ melis



Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5-10 min.

Ha matfløte i en kjele. Vil du ha ekstra god vaniljestang, snitter du opp en halv eller eller en hel vaniljestang. Ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i fløten. Gi fløten et oppkok og fjern vaniljestangen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten. Rør så gelatinen løser seg opp. Avkjøl blanding til den er lunken.

Ha vaniljekesam i en rørebolle. Rør den jevn med en stålvisp / ballongvisp. Tilsett den lunkne vaniljefløten i en tynn ståle mens du rører og rør blandingen jevn. Smak til med melis.

Fordel i 4 dessertskåler. Sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten til panna cottaen har stivnet.

Tin en pakke frosne bringebær og smaksett med melis. Fordel bærene over panna cottaen før servering.

Tips

- ♥ Vaniljekesam er kalorifattig og kremete og har fantastisk nydelig vaniljesmak. Et produkt jeg ELSKER! Det går fint å bruke den ekstra magre typen også.
- ♥ Matfløten kan byttes ut helt eller delvis med melk eller vann hvis du ønsker svært mager panna cotta.
- ♥ Jeg synes frosne bær passer utmerket til panna cotta, siden bærene avgir vann når de tiner som lager nydelig bærsaus. Du kan bruke akkurat de bærene du liker best!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21753>