



Panna cotta med moreller i gelé

Ingredients

Panna cotta:

- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 1 dl helmelk
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 1 ts finrevet sitronskall
- ♥ 3 plater gelatin



Moreller i gelé:

- ♥ 250 g moreller
- ♥ 50 g melis
- ♥ 1 dl kirsebærlikør (Cherry Heering)
- ♥ 3 plater gelatin

Instructions

Legg gelatinplatene til panna cottaen i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte, melk og sukker i en kjele. Tilsett vaniljefrø og selve vaniljestangen. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Bland i revet sitronskall.

Fordel blandingen i 4 glass eller dessertskåler og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

--

Rens morellene og fjern stenene. Bland dem med melis og kirsebærlikøren.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Ha gelatinen i en kopp og smelt dem i mikro (det tar bare noen sekunder). Bland den varme, flytende gelatinen med morellene.

Fordel bærene og sausen oppå den stivnede panna cottaen i dessertskålene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet i minst 1 time til morellgeléen har stivnet.

Tips

♥ Jeg har brukt Heering kirsebærlikør som fås kjøpt på polet.

♥ Det er kult å servere dessert i høye martiniglass!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21912>