



Panna cotta med karamelliserte epler

Ingredients

Panna cotta:

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 3 plater gelatin

Karamelliserte epler:

- ♥ 3 epler
- ♥ 1,5 dl brunt sukker
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 50 g smør
- ♥ 2 ss sitronsft

Pynt:

- ♥ 4 hele, små kanelstenger (kan sløyfes)



Instructions

Panna cotta:

Start helst dagen i forveien med å gjøre klar panna cottaen. Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann. Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut vaniljefrø og ha dette i fløten sammen med den oppsnittede 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.

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

Karamelliserte epler:

Skrell og rens eplene og del dem i små terninger.

Ha brunt sukker, kanel og smør i en stekepanne. La dette smelte og ha så eplebitene i stekepannen sammen med sitronsaft. Har du kanelstenger, kan du også ha dem i pannen.

La eplebitene steke på middels varme til de blir møre og karamelliserte. Det tar ca 10 minutter. Følg med og rør ofte i pannen slik at eplebitene ikke svir seg og sukkeret smaker brent. De ferdige eplebitene skal være gylne og ligge i en deilig kannelsirup.

Fordel epleblandingen på de 4 panna cottaene og server!

Tips

♥ Hele kanelstenger er dekorativt, men ikke nødvendig for smakens skyld.

♥ Panna cottaen kan som sagt gjerne lages klar kvelden i forveien, men de karamelliserte eplebitene bør helst lages på serveringsdagen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](http://dev.detsoteliv.no/en/node/22980).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22980>