Flagg-dessert til 17. mai

Ingredients

Rødt lag (1):
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 5 dl vann

Panna cotta (1):
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 1 dl sukker
♥ 3 plater gelatin

Blått lag:
♥ 1 pk blåbærgelépulver
♥ 4 dl vann

Panna cotta (2):
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 1 dl sukker
♥ 3 plater gelatin

Rødt lag (2):
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 5 dl vann

Pynt:
♥ røde og blå bær (f eks bringebær, rips, blåbær)

Instructions

Rød gelé (1):
Løs opp jordbærgelépulveret i 2,5 dl kokende varmt vann. Når gelépulveret har løst seg opp, tilsett 2,5 dl kaldt vann slik at blandingen blir avkjølt.

Hell den avkjølte, flytende geléen nederst i glassene. Sett glassene i kjøleskapet til geléen har stivnet helt.

Panna cotta (1):
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter.

Ha kremfløten i en liten kjele sammen med sukker og vanilje. Varm opp blandingen til kokepunktet.

Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten så de løser seg opp.

Avkjøl blandingen til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Ta glassene ut av kjøleskapet og hell panna cotta-fløten over den stivnede røde geléen i glassene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet til panna cottaen har stivnet helt.

Blå gelé:

Løs opp blåbærgelépulveret i 2 dl kokende varmt vann. Når gelépulveret har løst seg opp, tilsett 2 dl kaldt vann slik at blandingen blir avkjølt.

Ta glassene ut av kjøleskapet og hell den avkjølte, blå geléen over den stivnede panna cottaen i glassene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet til den blå geléen har stivnet helt.

Panna cotta (2):
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter.

Ha kremfløten i en liten kjele sammen med sukker og vanilje. Varm opp blandingen til kokepunktet.

Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten så de løser seg opp.

Avkjøl blandingen til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Ta glassene ut av kjøleskapet og hell panna cotta-fløten over den stivnede blå geléen i glassene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet til panna cottaen har stivnet helt.

Rød gelé (2):
Løs opp jordbærgelépulveret i 2,5 dl kokende varmt vann. Når gelépulveret har løst seg opp, tilsett 2,5 dl kaldt vann slik at blandingen blir avkjølt.

Ta glassene ut av kjøleskapet og hell den avkjølte, røde geléen over den stivnede panna cottaen i glassene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet til geléen har stivnet helt.

Pynt:
Rett før servering, tas glassene ut av kjøleskapet og pyntes med røde og blå bær.

Tips

♥ Glassene jeg har brukt rommer nesten 3 dl (ca. 2,8 dl), og jeg fikk da som sagt 8 porsjoner. Desserten kan selvfølgelig lages i alle slags glass, men tilpass da mengden du heller i glasset av hvert lag. Det er ikke så nøye, men for å få riktig flaggmønster bør de hvite stripene og den blå stripen være omtrent like brede, mens det røde laget nederst og øverst kan være bredere enn de tre i midten.

♥ Jeg bruker litt mindre vann i blåbærgeléen for at blåfargen skal bli litt mørkere og få den rette flagg-fargen.

♥ Husk at hvert lag må være helt stivnet før du heller på det neste. Flytende væske må være mest mulig avkjølt før det helles i glasset for å unngå at laget under smelter.

♥ Dette er en nokså stor porsjon, men på den måten kan du bruke opp én porsjon gelé/panna cotta om gangen og slipper å holde noe flytende mens noe stivner.

♥ Dessertene holder seg gode i flere dager i kjøleskapet. Pynt med bær rett før servering.

♥ For å unngå å vente på at lag skal stivne, synes jeg det er mest praktisk å lage ett lag morgen og kveld i dagene før 17. mai. Da er jeg helt trygg på at hvert lag har stivnet før jeg heller på det neste.

Jeg bruker da dette tidsskjemaet:

Kveld 14. mai: Rød gelé 1
Morgen 15. mai: Panna cotta 1
Kveld 15. mai: Blå gelé
Morgen 16. mai: Panna cotta 2
Kveld 16. mai: Rød gelé 2
Før servering 17. mai: Pynt med bær

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/en/node/23825