



## Panna cotta med pasjonsfruktsaus

### Ingredienser

Panna cotta:

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
- ♥ 4 plater gelatin
- ♥ 4 pasjonsfrukt

Pasjonsfruktsaus:

- ♥ 4 pasjonsfrukt
- ♥ 1 dl appelsinjuice
- ♥ 3 ss melis

Pynt:

- ♥ 4 - 6 bringebær

### Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen et oppkok. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i et par minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Del 4 pasjonsfrukt på midten og skrap ut fruktkjøttet i en skål. Varm opp pasjonsfrukten i noen sekunder i mikroen og rør godt så du ser at fruktkjøttet begynner å slippe stenene. Sil blandingen og ha pasjonsfruktsaften i kjelen med fløten.



Fordel blandingen i 4 - 6 dessertskåler og sett dem i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Lag pasjonsfruktsaus ved å dele 4 pasjonsfrukt på midten og skrap ut fruktkjøttet i en skål. Varm opp pasjonsfrukten i noen sekunder i mikroen og rør godt så du ser at fruktkjøttet begynner å slippe stenene. Sil blandingen. Rør pasjonsfruktsaften sammen med appelsinjuice og melis.

Ta panna cottaene ut av kjøleskapet. Fordel pasjonsfruktsaus på toppen av hver panna cotta og pynt gjerne med bringebær.

### Tips

♥ Se også oppskrift på [Pasjonsfrukt-panna cotta](#) som er uten pasjonsfrukt i selve panna cottaen, og hvor jeg har beholdt pasjonsfruktstenene i sausen. Denne versjonen her som er uten stener blir enda mer delikat!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-pasjonsfruktsaus>