Panna cotta med limemarinerte blåbær



Ingredienser

Panna cotta:
6 dl kremfløte
1 dl sukker
1 vaniljestang
1 lime
3 plater gelatin

Limemarinerte blåbær:
250 g store blåbær
4 lime
4 ss sukker

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i fløten. Ha så også den oppsnittede vaniljestangen i fløten. 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 så i presset saft av 1 lime.

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

Minst en halvtime før servering legges blåbærene oppå panna cottaen. Bland presset limesaft og sukker og rør til sukkeret har løst seg opp. Øs dette så over blåbærene. La det hele stå i kjøleskapet i minst 30 min så limesmaken får satt seg

litt i blåbærene.

Tips

Panna cotta betyr "kokt fløte" på italiensk og blir nokså tykk og kremete når den lages med bare kremfløte sånn som her. Jeg synes dette er deilig når tilbehøret er blåbær og limesaft. Andre ganger kan det være ønskelig å lage en litt mindre kremete variant, og i så fall er det bare å bytte ut deler av kremfløten ut med melk eller lettere fløtevarianter.

Jeg synes vaniljestang gir best smak, men det går også an å bruke 0,5 ts ekte vaniljepulver.

Pynt gjerne kanten av dessertskålen med en skive lime!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panna-cotta-med-limemarinerte-blabaer