Panna cotta med eggelikør og bjørnebær



Ingredienser

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

På toppen:
2 dl eggelikør
400 g bjørnebær (frosne, tinte)
3-4 ss melis

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.

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

Før servering helles litt eggelikør på toppen av hver panna cotta (bruk ca 0,5 dl på hver porsjon). Vend forsiktig melis i de tinte bjørnebærene slik at melisen smelter. Fordel søtede bjørnebær på toppen av panna cottaen med en spiseskje, og la bærene gli ned i og blande seg litt med eggelikøren.

Desserten er klar for servering!

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 med mektig panna cotta når tilbehøret er eggelikør og bjørnebær. 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.

Du kan bruke en stor serveringsskål i stedet for 4 porsjonsskåler hvis du vil.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panna-cotta-med-eggelikor-og-bjornebaer