Panna cotta med mango og limesirup



Ingredienser

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

Mango:
2-3 modne mango (se tips)

Limesirup:
2 dl vann
1 dl sukker
2 lime

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

Minst en time før servering legges renset mango oppdelt i biter oppå panna cottaen. Til limesirupen has vann, sukker og revet skall av limene i en kjele. Kok opp og la småkoke i noen minutter til du får en søt, tyntflytende sirupslake. Ta kjelen av platen og avkjøl litt. Rør i presset saft av de to limene og avkjøl laken en stund til. Fordel den avkjølte limesirupen over mangobitene. La dessertskålene stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Smaken på mangoen du bruker er helt avgjørende for smaksopplevelsen! Bruk som sagt gul mango (pakistansk mango) hvis du får tak i. Uansett type mango er det viktig at frukten er godt moden (uten å være brun i fruktkjøttet). Det er ikke så lett å se utenpå mangoen om den har riktig modenhet, så det lønner seg alltid å kjøpe med noen ekstra som du har i reserve.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panna-cotta-med-mango-og-limesirup