# Panna cotta med bjørnebær og lime




**Ingredienser**

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

Bjørnebær:
2 dl friske bjørnebær (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.

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.

Legg bjørnebær på toppen av panna cottaen. Fordel den avkjølte limesirupen over bjørnebærene. La dessertskålene stå i kjøleskapet frem til servering.

### Tips

Jeg synes det blir penest med friske bjørnebær til denne desserten siden tinte bær avgir så mye saft. La gjerne bærene ligge og trekke i limesaften i et par timer før servering, så smaken trekker godt inn i bærene.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-bjornebaer-og-lime