Panna cotta med vaniljekesam

Ingredienser



♥ 6 dl vaniljekesam
♥ 1 dl matfløte
♥ 1 vaniljestang (kan sløyfes)
♥ 6 plater gelatin
♥ 4 ss melis

Topping:
♥ friske eller tinte bær
♥ melis

Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5-10 min.

Ha matfløte i en kjele. Vil du ha ekstra god vaniljestang, snitter du opp en halv eller eller en hel vaniljestang. Ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i fløten. Gi fløten et oppkok og fjern vaniljestangen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten. Rør så gelatinen løser seg opp. Avkjøl blanding til den er lunken.

Ha vaniljekesam i en rørebolle. Rør den jevn med en stålvisp / ballongvisp. Tilsett den lunkne vaniljefløten i en tynn ståle mens du rører og rør blandingen jevn. Smak til med melis.

Fordel i 4 dessertskåler. Sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten til panna cottaen har stivnet.

Tin en pakke frosne bringebær og smaksett med melis. Fordel bærene over panna cottaen før servering.

Tips

♥ Vaniljekesam er kalorifattig og kremete og har fantastisk nydelig vaniljesmak. Et produkt jeg ELSKER! Det går fint å bruke den ekstra magre typen også.

♥ Matfløten kan byttes ut helt eller delvis med melk eller vann hvis du ønsker svært mager panna cotta.

♥ Jeg synes frosne bær passer utmerket til panna cotta, siden bærene avgir vann når de tiner som lager nydelig bærsaus. Du kan bruke akkurat de bærene du liker best!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-vaniljekesam