Panna cotta med klementin og vanilje



Ingredienser

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

Klementindekke:
10 klementiner
0,5 ts vaniljeekstrakt
3 ts sukker
1 ts maizena
1 ss kaldt vann

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

Så starter du med å lage klementinfileter av 8 stk av klementinene. Skjær først rund hele klementinene med en skarp kniv, så alt ytre skall blir borte. Ta så kniven og

skjær små fileter ut av klementinbåtene. Poenget er å få små, søte klementinbåter uten den hvite hinnen rundt. Ha alt i en kjele, inklusive saften som renner ut av klementinene og samler seg på fjølen mens du holder på med bearbeidelsen.

Ha også sukker og vaniljeessens i kjelen og gi blandingen et raskt oppkok. Ta kjelen av platen. Løs opp maizena i kaldt vann og ha i klementinblandingen. Kok opp blandingen såvidt på nytt mens du rører hele tiden. Du får nå en slags klementingrøt med klementinbiter i (se tips). Ta kjelen av platen og avkjøl.

Før servering fordeles av klementingrøten over panna cottaen. Skjær skallet av de gjenværende 2 klementinen på samme måte som ovenfor, men i stedet for å dele dem opp i båter, skjærer du dem i skiver. Velg ut de 4 peneste skivene og legg på toppen av hver dessert.

Desserten er klart for servering!

Tips

Ikke kok klementingrøten for lenge. Den skal bare såvidt tykne, men likevel inneholde synlige biter av klementiner.

Du kan fint lage samme type dessert med appelsin i stedet for klementiner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-klementin-og-vanilje