Panna cotta med hvit sjokolade og blåbærkompott



Ingredienser

Panna cotta med hvit sjokolade:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 2 plater gelatin (se tips)
♥ 150 g hvit sjokolade

Blåbærkompott:
♥ 2 dl blåbær
♥ 1 dl sukker

Pynt:
♥ friske bringebær og blåbær

Fremgangsmåte

Ha fløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i fløten og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og la vaniljefløten trekke i 10 minutter.

Bløtlegg imens gelatinplatene i kaldt vann. Fjern vaniljestangen fra vaniljefløten og varm den opp på nytt igjen til den såvidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme vaniljefløten. Del den hvite sjokoladen opp i biter og ha også sjokoladebitene i den varme fløten. Rør til sjokoladen har smeltet helt. Avjøl blandingen litt før du fordeler den i små serveringsskåler (se tips). Sett dessertskålene i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten, så panna cottaen stivner.

Blåbærkompott lager du ved å koke blåbær og sukker i noen minutter. Avkjøl blåbærkompotten før du fordeler den oppå panna cottaen. Pynt med noen friske blåbær og bringebær.

Tips

♥ Dessertskålene du ser på bildet passer helt perfekt til denne desserten! De er laget av plast og fås kjøpt i nettbutikken til Pynt til fest. Hos Pynt til fest finner du også flere andre stilige dessertskåler med ulikt design til meget gunstige priser. Gotta love it! 🙂

♥ Det er ikke så mye gelatin i denne oppskriften, som gjør at panna cottaen beholder en litt bløt konsistens. Liker du panna cottaen din helt stiv, bør du bruke 3 gelatinplater i stedet for 2.

♥ Desserten oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-hvit-sjokolade-og-blabaerkompott