Panna cotta med moreller i gelé



Ingredienser

Panna cotta:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 dl helmelk
♥ 125 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 ts finrevet sitronskall
♥ 3 plater gelatin

Moreller i gelé:
♥ 250 g moreller
♥ 50 g melis
♥ 1 dl kirsebærlikør (Cherry Heering)
♥ 3 plater gelatin

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene til panna cottaen i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte, melk og sukker i en kjele. Tilsett vaniljefrø og selve vaniljestangen. 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 i revet sitronskall.

Fordel blandingen i 4 glass eller dessertskåler og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

- -

Rens morellene og fjern stenene. Bland dem med melis og kirsebærlikøren.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Ha gelatinen i en kopp og smelt dem i mikro (det tar bare noen sekunder). Bland den varme, flytende gelatinen med morellene.

Fordel bærene og sausen oppå den stivnede panna cottaen i dessertskålene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet i minst 1 time til morellgeléen har stivnet.

Tips

♥ Jeg har brukt Heering kirsebærlikør som fås kjøpt på polet.

♥ Det er kult å servere dessert i høye martiniglass!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-moreller-i-gele