Panna cotta med hvit sjokolade og rørte bringebær

Ingredienser



Panna cotta med hvit sjokolade:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 plater gelatin
♥ 150 g hvit sjokolade

Rørte bringebær:
♥ 4-5 dl bringebær
♥ ca 1 dl melis
♥ 1-2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Panna cotta med hvit sjokolade
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 serveringsskåler (se tips). Sett dessertskålene i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten, så panna cottaen stivner.

Rørte bringebær

Ha bringebær i en skål. Mos bærene sammen med en gaffel. Smak til med melis og vaniljesukker. Fordel de rørte bærene oppå panna cottaen.

Tips

♥ Antall porsjoner avhenger selvfølgelig av hvor store dessertskåler du bruker. Pass uansett på at du har nok plass i skålen til å legge de rørte bringebærene på toppen av panna cottaen.

♥ 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-rorte-bringebaer