Panna cotta til 17. mai!



Ingredienser

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

Blåbærsaus:
♥ 2 dl blåbær (gjerne frosne)
♥ 1 dl sukker

Pynt:
noen friske blåbær, bringebær og jordbær

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

Blåbærsausen lager du ved å koke blåbær og sukker i noen minutter. Avkjøl blåbærsausen før du fordeler den oppå panna cottaen.

Pynt med noen friske blåbær, bringebær og jordbær.

Tips

♥ Jeg bruker en pakke frosne blåbær til blåbærsausen. De tiner fort og gir veldig bra blåbærsaus kun ved oppvarming sammen med sukkeret. Bruker du ferske blåbær, må de koke en stund med litt vann og eventuelt moses med stavmikser.

♥ Det går som nevnt fint å lage tilsvarende saus med jordbær og bringebær også. Pynt med blåbær, og du har 17. mai-fargene på plass!

♥ Desserten oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Pynt helst med de friske bærene rett før servering, så bærene ser helt ferske ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-til-17-mai