Panna cotta med sitron og vanilje



Ingredienser

Sitron-panna cotta:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 plater gelatin
♥ revet skall av 2 sitroner

Sitronsaus:
♥ 1 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl vann

Pynt:
♥ tynne, halve sitronskiver

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. Bland til slutt i revet skall fra sitronene (se tips).

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

Sitronsausen lager du raskt ved å koke presset sitronsaft, vann og sukker i 5-10 minutter til du får en sitronlake (se tips). Avkjøl før du fordeler sausen oppå panna cottaen.

Pynt med tynne, halve sitronskiver.

Siden denne panna cottaen er litt syrlig, smaker det godt med søt kake ved siden av, slik som for eksempel kransekake.

Tips

♥ Når du rasper sitronskall bør du passe på at du kun tar det ytre, gule skallet og ikke det hvite innenfor skallet, for det gir bitter smak. 1 dl presset sitronsaft tilsvarer ca. saften fra 2 sitroner, men det kommer jo an på hvor store og saftige de er.

♥ Bruk alltid helst økologiske sitroner så du bruker sitronskall til baking og matlaging, så du unngår å få i deg helseskadelige sprøytemidler.

♥ Pass på at du ikke koker sitronlaken for lenge, for da blir den seig ved avkjøling. Det pleier å holde med noen minutter. Laken blir tykkere når den har blitt kald.

♥ Sitronlaken og tynn, halv sitronskive oppå panna cottaen bidrar til den syrlige smaken. Jeg synes det er deilig, men hvis du foretrekker mild sitronsmak, kan du nøye deg med sitronsmaken du får av sitronskallet i panna cottaen og heller pynte med søte bær på toppen av panna cottaen.

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

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