Panna cotta med gelé



Ingredienser

♥ 1 pk jordbærgelé
♥ 5 dl vann

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

Pynt:
♥ noen friske jordbær

Fremgangsmåte

Gelé:
Løs opp gelépulveret i varmt vann. Avkjøl litt og fordel geléblandingen i 3 - 4 dessertskåler (avhengig av hvor store de er). Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til geléen har stivnet helt.

Panna cotta:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 minutter.

Ha kremfløten i en liten kjele sammen med sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha dette og selve vaniljestangen i fløten. Varm opp til kokepunktet og ta så kjelen av platen. Fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten så de løser seg opp.

Avkjøl blandingen en stund før du fordeler den over den stivnede geléen i skålene. Sett dessertskålene tilbake i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) så også panna cottaen stivner.

Pynt desserten med noen friske jordbær før servering.

Tips

♥ Det er veldig viktig at geléen har stivnet helt før du har over panna cotta-fløten, ellers vil fløten blande seg med geléen i stedet for å legge oppå.

♥ Desserten kan fint lages på kveldene et par dager før servering. Pynt med jordbær rett før servering.

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

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