Panna cotta med rabarbra- og jordbærsaus

Ingredienser



Panna cotta:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 plater gelatin

Rabarbra- og jordbærsaus:
♥ 150 g rabarbra (renset vekt)
♥ 50 g sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 200 g 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 4-6 dessertskåler (jeg lagde 4 slik at det ble store porsjoner) og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Dessertsausen lager du ved å dele renset rabarbra opp i små biter og ha dem i en liten ildfast form. Dryss over sukkeret og hell på vannet.

Sett formen midt i ovnen og la rabarbraen varmes ved 200°C i ca 15 minutter, til sukkeret smelter slik at du får en deilig dessertsirup og rabarbrabitene blir møre. Ta formen ut av ovnen og bland i jordbær som er delt opp i små biter. Rør rundt så jordbærene blander seg godt med sausen. Avkjøl sausen til den er helt kald.

Fordel rabarbra- og jordbærsausen oppå panna cottaen før servering.

Tips

Det går veldig fint å lage både panna cottaen og dessertsausen klar dagen i forveien og så dandere sausen oppå panna cottaen rett før servering. Husk at begge deler da må stå i kjøleskapet over natten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-rabarbra-og-jordbaersaus