# Panna cotta med bjørnebærcoulis




**Ingredienser**

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

Bjørnebærcoulis:
♥ 300 g frosne bjørnebær
♥ 150 g sukker
♥ 1/2 lime
♥ 0,5 dl kokende vann

Pynt:
♥ noen friske bjørnebær (kan sløyfes)

**Fremgangsmåte**

*Panna cotta*

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 glass eller dessertskåler (eller 6 hvis du vil lage porsjonene mindre), og sett dem i kjøleskapet i 4-5 timer eller gjerne over natten, slik at panna cottaen stivner helt.

*Bjørnebærcoulis*

Ha bjørnebær, sukker, presset saft fra en halv lime og kokende vann i en kjele. La blandingen småkoke på svak varme til sukkeret har løst seg opp. Bruk gjerne enten en stavmikser eller en food processor og mos blandingen så alle klumpfer fjernes. Smak til med sukker til du har ønsket smak og sødme på bjørnebærsausen.

Press sausen igjennom en sil slik at du får fjernet alle frøene fra bærene (husk å skrape godt av på undersiden av silen også slik at all saft fra bærene kommer med). Hell sausen på en liten kanne og avkjøl.

*Servering:*

Hell bjørnebærcoulis over panna cottaen før servering. Pynt eventuelt hver dessert med noen hele, ferske bjørnebær.

**Tips**

♥ Både panna cottaen og bjørnebærcoulisen kan med fordel lages klart dagen før servering.

♥ Bjørnebærcoulis smaker godt til mye! Bør testes med vaniljeis, og er også kjempegod som dessertsaus til blant annet sjokoladefondant og andre sjokoladekaker...

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

---

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