Lakris-panna cotta med hvit sjokoladesaus



Ingredienser

♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 3 ss lakrissirup (se tips)
♥ 5 plater gelatin

Hvit sjokoladesaus:
♥ 1 dl matfløte
♥ 100 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ 125 g bringebær

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte og sukker i en kjele. Tilsett vaniljeekstrakt og lakrissirup og rør godt. Varm opp blandingen til kokepunktet under omrøring og ta så kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme lakrisfløten.

Fordel blandingen i 4-6 dessertskåler og sett skålene i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Lag den hvite sjokoladesausen ved å varme opp matfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Grovhakk den hvite sjokoladen og ha bitene i kjelen med den varme fløten. La den hvite sjokoladen smelte og rør sausen glatt. Avkjøl til romtemperatur.

Før servering pyntes dessertskålene ved å helle litt hvit sjokoladesaus over den stivnede panna cottaen.

Pynt med friske bringebær.

Tips

♥ Jeg bruker søt lakrissirup og ekte vaniljeekstrakt.

♥ Jeg synes 3 ss lakrissirup gir akkurat passe sterk lakrissmak, men her kan du smake deg frem til ønsket mengde ut fra personlig smak. Du kan bruke lakrispulver i stedet for lakrissirup, men da bør du øke sukkermengden til 1,5 dl.

♥ I stedet for vaniljeekstrakt kan du bruke vaniljepasta eller frø fra en vaniljestang.

♥ Det går veldig fint å lage panna cottaen klar dagen før servering. Jeg foretrekker å lage den hvite sjokoladesausen og pynte med friske bringebær på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lakris-panna-cotta-med-hvit-sjokoladesaus