Panna cotta med varme fersken



Ingredienser

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

Varme fersken:
♥ 2 store, faste fersken
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ss sitronsaft

Pynt:
♥ 50 g mandler (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar panna cottaen:
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 og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Varme fersken:
Del ferskenene i to og fjern stenene. Del ferskenen i skiver. De bør ikke være for tykke, men heller ikke så tynne at de går i stykker. Ha ferskenbåtene i en kjele sammen med brunt sukker, honning og sitronsaft. Varm opp blandingen i noen minutter. Du vil etter hvert se at ferskenbåtene avgir saft og blir blanke, myke og glaserte.

Rett før servering:
Finn frem panna cottaene fra kjøleskapet. Varm opp ferskenene raskt på nytt og fordel båtene og litt saus oppå hver panna cotta. Dryss over litt grovt hakkede mandler hvis du liker litt crunch (men kan såklart sløyfes hvis du vil ha nøttefri dessert), og server straks!

Tips

♥ Bruk helst søte fersken for best smak, men de må ikke være for bløte, ellers går ferskenbåtene i oppløsning ved oppvarmingen.

♥ Siden jeg her har lagt ferskenene varme oppå panna cottaen, vil panna cottaen smelte litt. Derfor er det lurt å legge ferskenene på panna cottaen rett før servering.

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

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