Panna cotta med karamelliserte epler



Ingredienser

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

Karamelliserte epler:
♥ 3 epler
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 50 g smør
♥ 2 ss sitronsaft

Pynt:
♥ 4 hele, små kanelstenger (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Start helst dagen 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, skrap ut vaniljefrø og ha dette i fløten sammen med den oppsnittede vaniljestangen. 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.

Karamelliserte epler:
Skrell og rens eplene og del dem i små terninger.

Ha brunt sukker, kanel og smør i en stekepanne. La dette smelte og ha så eplebitene i stekepannen sammen med sitronsaft. Har du kanelstenger, kan du også ha dem i pannen.

La eplebitene steke på middels varme til de blir møre og karamelliserte. Det tar ca 10 minutter. Følg med og rør ofte i pannen slik at eplebitene ikke svir seg og sukkeret smaker brent. De ferdige eplebitene skal være gylne og ligge i en deilig kanelsirup.

Fordel epleblandingen på de 4 panna cottaene og server!

Tips

♥ Hele kanelstenger er dekorativt, men ikke nødvendig for smakens skyld.

♥ Panna cottaen kan som sagt gjerne lages klar kvelden i forveien, men de karamelliserte eplebitene bør helst lages på serveringsdagen.

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

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