Panna cotta med pasjonsfruktsaus



Ingredienser

Panna cotta:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 4 plater gelatin
♥ 4 pasjonsfrukt

Pasjonsfruktsaus:
♥ 4 pasjonsfrukt
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 3 ss melis

Pynt:
♥ 4 – 6 bringebær

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen et oppkok. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i et par minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Del 4 pasjonsfrukt på midten og skrap ut fruktkjøttet i en skål. Varm opp pasjonsfrukten i noen sekunder i mikroen og rør godt så du ser at fruktkjøttet begynner å slippe stenene. Sil blandingen og ha pasjonsfruktsaften i kjelen med fløten.

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

Lag pasjonsfruktsaus ved å dele 4 pasjonsfrukt på midten og skrap ut fruktkjøttet i en skål. Varm opp pasjonsfrukten i noen sekunder i mikroen og rør godt så du ser at fruktkjøttet begynner å slippe stenene. Sil blandingen. Rør pasjonsfruktsaften sammen med appelsinjuice og melis.

Ta panna cottaene ut av kjøleskapet. Fordel pasjonsfruktsaus på toppen av hver panna cotta og pynt gjerne med bringebær.

Tips

♥ Se også oppskrift på **Pasjonsfrukt-panna cotta** som er uten pasjonsfrukt i selve panna cottaen, og hvor jeg har beholdt pasjonsfruktstenene i sausen. Denne versjonen her som er uten stener blir enda mer delikat!

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

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