Salt karamell-panna cotta



Ingredienser

♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 1 dl sukker
♥ 4 plater gelatin
♥ 1 ts flaksalt (kan sløyfes, se tips)

Pynt:
♥ 5 franske makroner
♥ 5 friske bringebær

Fremgangsmåte

Ha kremfløte og vaniljepasta i en kjele. Gi blandingen et oppkok.

Ha sukkeret i en annen kjele. Varme opp sukkeret på middels varme uten å røre i det. Du vil da se at sukkeret smelter etter hvert og gradvis blir lysebrunt og flytende.

Når sukkeret har smeltet helt, ta kjelen av platen og spe med den varme vaniljefløten, litt om gangen. Det smeltede sukkeret vil bruse opp i starten. Rør i kjelen med en tresleiv slik at det smeltede sukkeret gradvis blander seg med fløten.

Sett kjelen på platen på nytt og varm opp på middels varme mens du rører med en tresleiv, til du får en glatt karamellsaus.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i et par minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme karamellfløten. Rør inn litt flaksalt.

Sil karamellfløten for å fjerne eventuelle små biter av smeltet sukker som ikke har løst seg opp.

Hell karamellfløten deretter i 4 - 6 dessertskåler (jeg brukte nokså små dessertglass og fylte 5 stk). Sett skålene i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Pynt dessertene før servering, for eksempel med franske makroner og friske bringebær.

Tips

♥ Vaniljepasta er en vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Det er riktig at jeg bruker en hel spiseskje vaniljepasta i denne oppskriften.

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpte franske makroner, men lag så klart helst dine egne (se oppskrifter **HER**).

♥ Du kan alternativt pynte panna cottaene med bær, sjokolade eller karamelliserte nøtter. Det er også godt med en klatt pisket krem, litt vaniljesaus eller karamellsaus oppå panna cottaen.

♥ Ønsker du å lage **Karamell-panna cotta** uten salt smak, er det bare å droppe å tilsette flaksaltet i denne oppskriften.

♥ Panna cottaen kan gjerne lages klar opp til to dager før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/salt-karamell-panna-cotta