Riskrem-panna cotta med bringebærsaus



Ingredienser

Riskrem-panna cotta:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 6 plater gelatin
♥ 400 g kald, ferdiglaget risgrøt

Bringebærsaus med kanel:
♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 kanelstang

Pynt:
♥ friske bringebær
♥ hele stjerneanis

Fremgangsmåte

Riskrem-panna cotta:
Ha kremfløte, sukker og vaniljepasta i en kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i et par minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Ta kjelen av platen og la fløten

avkjøles i romtemperatur til den er lunken (rør i den av og til så den ikke begynner å stivne).

Rør rundt i risgrøten slik at den er jevn og myk. Vend risgrøten inn i den avkjølte fløteblandingen, litt om gangen, slik at risgrøten blander seg jevnt i fløten. La blandingen avkjøles og rør jevnlig i den helt til du merker at den begynner å tykne (se tips).

Fordel den tykke fløteblandingen deretter i dessertskåler (de skal bli ca. 3/4 fulle). Det blir 4 - 6 porsjoner, avhengig av størrelsen på dessertskålene. Sett formene i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. Da vil puddingene ha stivnet helt i konsistensen.

Bringebærsaus med kanel:
Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller. Tilsett sukker, vann og vaniljepasta. Varm opp bærene under omrøring. Legg i en hel kanelstang og la den ligge i den varme bringebærsausen i ca. 20 minutter.

Fjern kanelstangen og press bringebærsausen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsausen. Husk også å få med deg bringebærsausen som legger seg på undersiden av sikten.

Avkjøl bringebærsausen til den er helt kald.

Pynt og servering:
Ta riskrem-panna cottaene ut av kjøleskapet. Øs kald bringebærsaus over dessertene i passelig mengde. Ha resten av bringebærsausen på en liten kanne og server ved siden av, slik at man kan fylle på med mer saus etter hvert som man spiser desserten.

Pynt hver dessert med noen friske bringebær og hel stjerneanis.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt risgrøt eller rester fra hjemmelaget risgrøt (se **Risengrynsgrøt i ovn ("Dynegrøt")**.

♥ Merk at du bør røre jevnlig etter at risgrøten er blandet med fløteblandingen, helt til du merker at blandingen begynner å tykne. Dette for å hindre at risgrøten legger seg i bunnen av desserten i stedet for å fordele seg jevnt i fløteblandingen.

♥ Til bringebærsausen er det som sagt det samme om du bruker friske eller frosne bringebær. Dersom du bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem i kjelen, men start da med litt lavere varme slik at bærene tines gradvis.

♥ Jeg bruker her vaniljepasta, som er en nydelig vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Bringebærsausen holder seg god i mange dager i kjøleskapet. Kan også fryses.

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

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