# Riskrem-panna cotta med appelsinsaus




**Ingredienser**

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

Appelsinsaus med vanilje:
♥ 5 dl ferskpresset appelsinsaft (se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 2 ss fint strimlet appelsinskall

Pynt:
♥ appelsinbiter

**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.

*Appelsinsaus med vanilje:*
Press saft fra appelsiner og mål opp 5 dl. Sil den ferskpressede appelsinsaften over i en kjele.

Tilsett sukker og vaniljepasta. Varm opp og la appelsinsaften småkoke i ca. 30 minutter. Du vil da se at den har tyknet i konsistensen.

Tilsett fint strimlet appelsinskall. Avkjøl appelsinsausen til den er helt kald.

*Pynt og servering:*
Ta riskrem-panna cottaene ut av kjøleskapet. Øs kald appelsinsaus over dessertene i passelig mengde. Ha resten av appelsinsausen 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 appelsinbiter.

**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 appelsinsausen bruker jeg helst ferskpresset appelsinsaft fordi det gir best smak. Hvor mange appelsiner du trenger for å få 5 dl presset appelsinsaft avhenger av hvor saftige appelsinene er, men du kan regne med å bruke 5–6 appelsiner til saft og pynt. Du kan alternativt bruke ferdigkjøpt appelsinjuice av god kvalitet, men

merk at presset appelsinsaft av søte appelsiner blir søtere enn ferdigkjøpt appelsinjuice. Smak derfor på sausen for å sjekke om du bør øke sukkermengden litt dersom du bruker appelsinjuice.

♥ Du bør uansett ha et par appelsiner til appelsinskall. Bruk helst økologiske appelsiner eller vask dem i hvert fall godt før du river av skall for å unngå for mye sprøytemidler i appelsinsausen. Som pynt har jeg brukt appelsinbåter, som jeg først har filetert (fjernet skinnet) og skjært i mindre biter.

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

♥ Appelsinsausen 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-appelsinsaus