Panna cotta med ripssaus



Ingredienser

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

Ripssaus:
♥ 500 g rips (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 2 ss sitronsaft

Pynt:
♥ friske rips (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte, sukker og vanilje i en kjele og varm opp under omrøring til fløten nesten når kokepunktet. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

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

Ripssaus:
Ha ripsen i en food processor sammen med melis og sitronsaft. Kjør dette sammen til en glatt mos.

Press sausen igjennom en sil slik at du får fjernet alle frøene fra ripsbærene (husk å skrape godt av på undersiden av silen også slik at all saft fra bærene kommer med).

Hell ripssausen over på en liten kanne eller lignende og oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Servering:
Ta panna cottaene ut av kjøleskapet. Øs ripssaus på toppen av hver av dem. Server resten av ripssausen ved siden av.

Pynt hver dessert med friske rips.

Tips

♥ Det går som sagt helt fint å bruke frosne rips. La de i så fall tine litt først slik at de blir myke og kan moses.

♥ Desserten oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

♥ Se mange flere oppskrifter på panna cotta **HER**. □□

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

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