Panna cotta med hvit sjokolade og persimon



Ingredienser

Panna cotta med hvit sjokolade:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 3 plater gelatin
♥ 150 g hvit sjokolade

Persimonsaus:
♥ 600 g renset persimon / kaki (4 stk, se tips)
♥ 100 g sukker
♥ 1 sitron

Pynt:
♥ 4 skiver persimon / kaki (1 stk, se tips)

Fremgangsmåte

Panna cotta med hvit sjokolade:
Ha fløten i en kjele. Tilsett vaniljepasta og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg imens gelatinplatene i kaldt vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme vaniljefløten.

Del den hvite sjokoladen opp i biter og ha også sjokoladebitene i den varme fløten. Rør til sjokoladen har smeltet helt.

Avkjøl blandingen litt før du fordeler den i serveringsglass (se tips). Sett glassene i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten, så panna cottaen stivner.

Persimonsaus:
Skjær først ut 4 (eller 6 hvis du bruker små dessertglass) pene skiver persimon som du kan bruke til pynt.

Del opp resten av persimon og mål opp 600 gram. Ha dette i en food processor sammen med sukker og presset saft av 1 sitron.

Kjør blandingen sammen til en glatt fruktpuré. Sil puréen slik at du får fjernet små biter av skallet og du sitter igjen med en glatt persimonsaus.

Fordel sausen over panna cottaen. Pynt glassene med hel skive persimon.

Tips

♥ Antall porsjoner avhenger selvfølgelig av hvor store dessertskåler du bruker. Jeg brukte her nokså store glass og fikk 4 porsjoner.

♥ *Persimon* bør være passe modne. De skal være modne nok til at de har skikkelig søt og god smak, og myke nok til å kunne moses til saus, men ikke så modne at de blir helt bløte inni.

♥ Persimon kan av og til ha noen lysebrune partier inni som jeg skjærer bort, så jeg pleier å kjøpe med meg noen ekstra. Skjær først ut skivene du vil ha som pynt så de er klare og lag mos av resten. Jeg brukte til sammen 5 persimon til denne desserten (til både saus og pynt).

♥ Jeg brukte her vaniljepasta, som er en mørk vaniljesirup med veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 hel vaniljestang som du snitter opp. Ha både frø og vaniljestangen i fløten og la trekke minst 10 minutter før du fjerner vaniljestangen.

♥ Desserten oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Server gjerne noen gode kjeks eller julesmåkaker ved siden av. □□

♥ Se også **Panna cotta med hvit sjokolade og rørte bringebær** og **Panna cotta med hvit sjokolade og blåbærkompott** og mange andre varianter av den berømte, italienske desserten **panna cotta** her på Det søte liv!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-hvit-sjokolade-og-persimon