Panna cotta med Mas Amiel



Ingredienser

Panna cotta:

♥ 9 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 1 ss vaniljepasta

Mas Amiel-gelé:

♥ 2 dl Mas Amiel (se tips)
♥ 2 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 plater gelatin

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann i 5 minutter.

Ha fløte, sukker og vanilje i en kjele Varm opp blandingen til kokepunktet og ta kjelene av platen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Avkjøl den varme fløten noe før den fordeles i 6 (eller 😎 glass eller dessertskåler. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Mas Amiel-gelé:
Ha Mas Amiel, vann og sukker i en kjele. Gi blandingen et kort oppkok og ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme Mas Amiel-blandingen. Avkjøl til lunken og hell så litt over hver panna cotta i dessertglassene. Sett glassene tilbake i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til geléen har stivnet.

Tips

♥ Mas Amiel er en populær sterkvin, som ofte serveres til kaker og desserter. Kjøpes på polet.

♥ Desserten kan pyntes etter ønske. Jeg pyntet her med bringebær som jeg sprayet med gullfarget kakestøv, noen gull- og perlemorsfargede sjokoladeperler, frysetørkede bringebær og hvite sjokoladeknapper.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-mas-amiel