Pasjonsfrukt-panna cotta



Ingredienser

Panna cotta:
6 dl kremfløte
1 dl sukker
1 vaniljestang
1 sitron
4 plater gelatin

Pasjonsfruktsaus:
8-10 pasjonsfrukt
3-4 ss melis

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i fløten. Ha så også den oppsnittede vaniljestangen i fløten. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Avkjøl litt og rør deretter i presset saft fra sitronen til ønsket syrlighet (smak deg frem, det kan jo hende du synes det er syrlig nok med halvparten av sitronsaften).

Fordel blandingen i 4 dessertskåler og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Lag pasjonsfruktsaus ved å skrape ut innmaten av pasjonsfruktene og ha dette i en skål. Rør godt så sausen blir jevn og flytende og smak til med melis. Fordel

pasjonsfruktsausen over panna cottaen i dessertskålene.

Desserten er klar for servering!

Tips

"We must act out passion before we can feel it."

Jean-Paul Sartre

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasjonsfrukt-panna-cotta