Panna cotta med jordbær



Ingredienser

Panna cotta:
6 dl kremfløte
1 dl sukker
1 vaniljestang
1 lime
3 plater gelatin

Jordbærtopping:
1 kurv søte, friske jordbær
2 dl jordbærsaft (se tips)

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. Bland så i presset saft av 1 lime.

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

Legg oppdelte jordbær oppå panna cottaen. Hell over jordbærsaft. La jordbærene trekke i jordbærsaften i kjøleskapet i minst 30 min før servering.

Tips

Jeg bruker her friske jordbær til den kremete panna cottaen. Dette er det da godt å kombinere med søt jordbærsaft. Jeg brukte faktisk FUN Light med jordbærsmak, som jeg helte rett på uten å blande ut med vann. Det høres kanskje sterkt ut, men ble faktisk veldig passende sammen med jordbærene og den milde panna cottaen. Du må gjerne bruke annen type jordbærsaft, og gjerne en som er mindre syntetisk, hvis du får tak i. Men det ble faktisk veldig godt med FUN saft også:-)

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

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