Panna cotta med Madeiragelé

Ingredienser



Panna cotta:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1/2 vaniljestang
♥ en remse sitronskall
♥ 1,5 plate gelatin

Madeiragelé:
♥ 0,75 dl Madeira
♥ 0,75 dl vann
♥ 50 g sukker
♥ 1 plate gelatin

Fremgangsmåte

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp den halve vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i fløten. Ha så også den oppsnittede vaniljestangen i fløten og også remsen med sitronskall (kun det gule av skallet). Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen. La fløten trekke med vaniljestangen og sitronskallet i 20 minutter.

Fjern deretter vaniljestangen og remsen med sitronskall. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp fløten på nytt. Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Avkjøl blandingen til den er lunken.

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

Til madeirageléen has Madeira, vann og sukker i en liten kjele. Gi blandingen et kort oppkok og ta kjelen av platen. Bløtlegg gelatinplaten i kaldt vann og løs den deretter opp i den varme madeirablandingen. 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 madeirageléen har stivnet.

Tips

♥ Jeg pleier å lage panna cotta i dessertskåler, men når det gjelder denne varianten av panna cotta synes jeg det passer best å servere desserten som små smaksporsjoner. Oppskriften her er derfor ikke så stor og gir som nevnt ovenfor 4 små porsjoner. Jeg har brukt litt romslige shotsglass, men andre typer små dessertskåler kan selvsagt også brukes.

♥ Panna cotta med Madeira er en dessert som er ypperlig å lage i god tid før servering. Det går fint å lage panna cottaen den ene kvelden, dekke med madeiragelé den andre kvelden og servere den tredje kvelden. Bare pass på å oppbevare desserten i kjøleskapet hele tiden og at kremfløten du kjøper har lang nok holdbarhet.

♥ Denne varianten av panna cotta er naturlig nok beregnet på voksne. Du kan imidlertid doble porsjonen panna cotta og lage noen dessertskåler som du ikke dekker med Madeiragelé. I stedet kan du for eksempel lage saftgelé av 1,5 dl sterk, søt saft og 1 plate gelatin.

♥ Madeira kan byttes ut med portvin.

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

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