Jordbær-panna cotta



Ingredienser

- ♥ 500 g jordbær
- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 5 plater gelatin

Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Ha jordbær, kremfløte, sukker og frø fra vaniljestangen i en food processor eller blender og kjør til alt har blitt til en jevn mos.

Ha blandingen i en kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen.

Klem vannet ut av gelatinplatene ha oppi jordbærblandingen. Rør så gelatinen løser seg helt opp.

Avkjøl blandingen litt og fordel den deretter i dessertskåler.

Sett skålene i kjøleskapet i 4-5 timer eller over natten, så panna cottaen stivner.

Dagen etter er desserten serveringsklar!

Tips

Enda bedre blir panna cottaen likevel servert med litt jordbærsaus på toppen.

Jordbærsausen lager du enten ved å mose jordbær med stavmikser eller food processor og deretter presse mosen igjennom en sil. Smak jordbærsausen til med melis.

Alternativt kan du bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt jordbærsyltetøy som du presser gjennom en sil (hvis du bruker ferdigkjøpt syltetøy, bør det være syltetøy av god kvalitet, så du får ekte og god jordbærsmak på sausen).

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

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