Det søte liv...

Panna cotta med jordbærcoulis



Ingredienser

Panna cotta:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 dl sukker
♥ 3 plater gelatin

Jordbærcoulis:
♥ 300 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1/2 lime
♥ 0,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 minutter.

Ha kremfløten i en liten kjele sammen med sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha dette og selve vaniljestangen i fløten. Varm opp til kokepunktet og ta så kjelen av platen. Fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten så de løser seg opp.

Hell den varme fløteblandingen i 4 små dessertskåler. Sett dem i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten så de blir helt stive i konsistensen.

Jordbærcoulis:

Ha jordbær, sukker, presset saft fra en halv lime og kokende vann i en kjele. La blandingen småkoke på svak varme til sukkeret har løst seg opp. Bruk gjerne enten en stavmikser eller en food processor og mos blandingen så alle klumpfer fjernes. Smak til med sukker til du har ønsket smak og sødme på jordbærsausen (se tips). Avkjøl sausen i kjølekskapet frem til servering.

Tips

♥ Merk at denne oppskriften er beregnet på små dessertskåler. De jeg har brukt rommer ca. 1 dl panna cotta og resten jordbærsaus.

♥ Jordbærcoulis er en populær jordbærsaus som smaker godt til mye. Bør testes med vaniljeis, og er også kjempegod som dessertsaus til iskrem, sjokoladekake etc...

♥ Du kan lage bringebærcoulis og tilsvarende dessertsauser av alle salgs bær. I prinsippet kan du bruke samme oppskrift som denne også når du lager f eks bringebærcoulis eller multebærcoulis. Da er det imidlertid viktig at du presser sausen igjennom en sil før servering for å fjerne de små stenene.

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

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