Vaniljekesam-panna cotta med smoothiegelé



Ingredienser

Panna cotta med vaniljekesam:
♥ 6 dl vaniljekesam
♥ 1 dl matfløte
♥ 1 vaniljestang (kan sløyfes)
♥ 6 plater gelatin
♥ 4 ss melis

Smoothiegelé:
♥ 5 dl smoothie med valgfri smak
♥ 3 plater gelatin

Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5-10 min.

Ha matfløte i en kjele. Vil du ha ekstra god vaniljestang, snitter du opp en halv eller eller en hel vaniljestang. Ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i fløten. Gi fløten et oppkok og fjern vaniljestangen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten. Rør så gelatinen løser seg opp. Avkjøl blanding til den er lunken.

Ha vaniljekesam i en rørebolle. Rør den jevn med en stålvisp / ballongvisp. Tilsett den lunkne vaniljefløten i en tynn ståle mens du rører blandingen jevn. Smak til med melis.

Fordel i 4 dessertskåler. Sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten til panna cottaen har stivnet.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i ca. 5 minutter. Varm opp smoothien forsiktig, men ikke la den koke (da kan den skille seg). Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i kjelen med den varme smoothien. Rør så gelatinen løser seg opp og avkjøl smoothien i noen minutter til den er lunken, men fortsatt helt flytende.

Hell smoothien over panna cottaen i dessertskålene og sett skålene tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), så smoothien stivner til gelé.

Tips

♥ Vaniljekesam er kalorifattig og kremete og har fantastisk nydelig vaniljesmak. Et produkt jeg ELSKER! Det går fint å bruke den ekstra magre typen også.

♥ Jeg brukte ferdigkjøpt smoothie denne gangen, men det går selvsagt like fint å bruke hjemmelaget smoothie. Du finner flere oppskrifter på smoothie her på Det søte liv

♥ Det kan være artig å bruke to forskjellige typer smoothier, som jeg har gjort her. I så fall må du varme dem opp hver for seg og blande 1,5 bløtlagt gelatinplate i hver. Litt mer oppvask - men til gjengjeld morsommere med flere varianter

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

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