Panna cotta med Ahlgrens biler



Ingredienser

♥ 2 poser Ahlgrens biler
♥ 9 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Sorter bilene i de tre ulike fargene. Det bør bli ca. 50-60 biler av hver farge.

Kok opp 3 dl kremfløte i en kjele. Tilsett haugen med rosa biler (spar noen rosa biler til pynt). La de rosa bilene smelte i den varme fløten. Rør av og til helt til alle de rosa bilene har smeltet helt.

Fordel den rosa godteri-fløten i 6 små dessertglass. Sett glassene i kjøleskapet i minst 2 timer, så blandingen stivner.

Gjenta prosessen med bilene med den grønne fargen og 3 dl kremfløte. Hell den grønne godteri-fløten over den stivnede rosa panna cottaen i glassene. Avkjøl det grønne laget i minst 2 timer så det stivner helt før du smelter de hvite bilene med resten av kremfløten. Ha den hvite godteri-fløten øverst i glassene oppå det grønne laget, og sett igjen i kjøleskapet i minst 2 timer til.

De ferdige dessertene pyntes med et par biler på toppen.

Tips

♥ Ahlgrens biler fås kjøpt i de fleste store matbutikkene, kiosker og blant annet Nille.

♥ Bilene gir kun svak pastellfarge. Vil du ha sterkere farge, kan du tilsette littegrann konditorfarge.

♥ Jeg ser ingen grunn til å legge skjul på at det er en litt syntetisk godterismak på denne panna cottaen. Det er heller ikke verdt å lage porsjonene for store, for dette er nokså søte og mektige saker. Likevel er dette en dessert som særlig barn synes er stor stas å få servert!

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

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