Panna cotta med sukrede jordbær



Ingredienser

♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 plater gelatin

Sukrede jordbær:
♥ 1 stor kurv søte, friske jordbær
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i fløten. Ha så også den oppsnittede vaniljestangen i fløten. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

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

Rens og del jordbærene i biter. Lett dem i en skål og ha over sukkeret. Bland sukkeret godt med jordbærene. Sett skålen i kjøleskapet i et par timer slik at bærene safter seg.

Før servering: Legg jordbær på hver panna cotta og hell over jordbærsaft.

Tips

Se også Panna cotta med jordbærcoulis og Panna cotta med jordbær, hvor jeg brukte kjøpt jordbærsaft sammen med jordbærene i stedet for å la jordbærene safte seg med sukker.

Panna cottaen bør dekkes med jordbær og jordbærsaft rett før servering.

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

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