Smoothie-panna cotta



Ingredienser

♥ 6 dl smoothie
♥ 6 plater gelatin
♥ 3 ss vann
♥ 2 ss melis

Servering:
♥ friske bær

Jordbærsaus:
♥ 200 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 2 ss melis
♥ 0,5 lime

Fremgangsmåte

Finn frem silikonformer, og pensle innsiden lett med nøytral matolje (se tips).

Hell smoothien i en skål.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Ha 2 ss kokende vann i en kopp. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha de våte, bløte gelatinplatene i koppen med det varme vannet. Rør så gelatinen løser seg opp helt. Hell den varme, flytende gelatinen straks i skålen med smoothieblandingen og rør godt slik at gelatinen fordeler seg jevnt. Smak til med melis (kan sløyfes hvis du vil ha desserten mindre søt).

Hell smoothieblandingen i formene og sett kjølig i noen timer (eller over natten) så smoothie-panna cottaen stivner helt.

Løsne dessertene forsiktig fra formene og hvelv over på dessertskåler før servering.

Server gjerne med noen friske bær og jordbærsaus. Sausen lager du lett ved å kjøre jordbær, melis og litt limesaft sammen med en stavmikser.

Tips

♥ Hvis du vil hvelve panna cottaen ut på tallerkener, slik jeg har gjort her, må du bruke silikonformer. Formene kan du nemlig lettere trykke og vrenge litt på slik at du får panna cottaen til å løsne. Det er lurt å olje formene litt før du heller i panna cottaen, for at panna cottaen skal slippe lettere. Det er intet i veien for å helle smoothie-blandingen i serveringsglass eller små kopper i stedet, og så servere desserten direkte fra formene. Da trenger du ikke å bruke noe olje i det hele tatt.

♥ Som du ser av oppskriften, er den enkel å skalere opp eller ned. Har du f eks 2 dl smoothie til overs, kan du lage deg en liten porsjon med 2 gelatinplater og 1 ss vann og 0,5-1 ss melis.

♥ Jeg synes litt melis må til for å få god smak, men det er ikke noe problem å sløyfe den. Hvorvidt det er behov for melis avhenger jo også av hvor søt smoothien er fra før.

♥ Jeg brukte som sagt hjemmelaget mangosmoothie, som du finner oppskrift på her på Det søte liv. Mangojuicen i denne oppskriften kan fint byttes ut med appelsinjuice. Har du ikke hjemmelaget smoothie, kan du også lage denne desserten med ferdigkjøpt smoothie.

♥ Smoothie-panna cotta kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

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

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