Panna cotta med mangopuré (mango pulp)



Ingredienser

Panna cotta:
♥ 9 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 1 ss vaniljepasta

Mangopuré:
♥ 1 boks mangopuré (mango pulp, se tips)

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann i 5 minutter.

Ha fløte, sukker og vanilje i en kjele Varm opp blandingen til kokepunktet og ta kjelene av platen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Avkjøl den varme fløten noe før den fordeles i 6 (eller 😎 glass eller dessertskåler. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Før servering er det bare å ha mangopuréen rett fra boksen oppå panna cottaene!

Tips

♥ Panna cottaen kan gjerne lages klar opp til to dager før servering.

♥ Jeg bruker denne boksen mangopuré, som fås kjøpt blant annet hos Oda, Meny og store Kiwi-butikker. Du bruker omtrent halve boksen til denne desserten. Det du får til overs kan oppbevares i kjøleskapet og for eksempel serveres som saus til vaniljeis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-mangopure-mango-pulp