Aperol Spritz-panna cotta



Ingredienser

Panna cotta:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 3 plater gelatin

Aperol- og appelsingelé:
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 4 dl vann
♥ 1 dl Aperol

Pynt:
♥ 8 stk kumquat (eller appelsinbiter)

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Ha kremfløte, sukker, vanilje og revet appelsinskall i en kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i et par minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

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

Aperol- og appelsingelé:

Kok opp vannet i en kjele. Tilsett appelsingelépulveret og rør til det har løst seg opp. Ta kjelen av platen og bland inn Aperol.

La blandingen avkjøles i romtemperatur. Rør av og til. Geléen skal bli avkjølt, men fortsatt være helt flytende.

Hell den kalde, flytende geléen over den stivnede panna cottaen. Sett glassene tilbake i kjøleskapet (gjerne over natten) til geléen har stivnet.

Pynt dessertene med kumquat eller appelsinskiver før servering.

Tips

♥ Jeg bruker 1 pk appelsingelépulver fra Freia.

♥ Aperol er en italiensk aperitif som er dyp oransje i fargen og har lett, bitter smak av rabarbra, appelsin og krydder. Aperol kjøpes på polet.

♥ Det blir ikke mye alkohol i desserten, men den bør likevel bare serveres til voksne.

♥ Se mange flere varianter av panna cotta **HER**.

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

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