Iskaffe-panna cotta



Ingredienser

♥ 4,5 dl kremfløte
♥ 40 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ss kaffepulver (frysetørket)
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 3 plater gelatin

Pynt:
♥ 1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sukker og vanilje i en kjele.

Løs opp kaffepulveret i kokende vann så du får en sterk kaffeekstrakt og ha også denne i kjelen.

Varm opp blandingen i kjelen til den så vidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og ha dem i kjelen. Rør raskt rundt så de løser seg opp og blander seg jevnt i den varme kaffefløten.

Avkjøl fløten til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Hell kaffefløten i små dessertskåler eller glass. Sett dem i kjøleskapet i minst 4 timer (og gjerne over natten) til panna cottaen har stivnet helt.

Pynt med pisket krem rett før servering.

Tips

♥ Panna cottaen kan oppbevares et par dager i kjøleskapet, men bør pyntes med pisket krem rett før servering.

♥ Du finner mange varianter av panna cotta her på Det søte liv, se samleside **HER**.

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

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