

ITALIENSK DESSERT

PANNA COTTA

Panna cotta betyder på italiensk 'kogt fløde', og det er en lækker dessert, der smager fantastisk af vanilje. Den er utrolig nem at lave, og her serveres den med en skøn bærsauce, som bare passer helt perfekt til.

-

Til

- 4 blade husblas
- 1 vaniljestang
- 1 dl sukker
- 6 dl fløde

Bærsauce

- 1 blad husblas
- 300 g skovbær (frosne)
- 125 g flormelis

Forslag til pynt

- frisk mynte

Panna cotta

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Del vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud. Skil kornene ad med lidt af sukkeret.

Kom fløden op i en gryde sammen med sukker, vaniljekorn og vaniljestangen. Varm det op under omrøring, til blandingen lige når kogepunktet, og al sukkeret er smeltet.

Fjern vaniljestangen fra gryden. Klem det meste af vandet fra husblassen, og rør det ud i den varme flødeblanding. Tag gryden af varmen, og lad det køle lidt af.

Hæld blandingen over i fire små portionsglas, og sæt dem på køl i mindst fire timer før servering.

Bærsauce

Læg husblassen i blød i en skål med koldt

vand.

Kog bærrene op i en gryde, og lad dem koge et minuts tid. Brug en stavblender, og blend, så der ikke er nogen store klumper tilbage.

Klem vandet fra husblassen, og rør det i den varme bærsauce. Pisk derefter flormelisen i saucen, og lad den køle lidt ned, før du hælder den forsigtigt over de små glas med panna cotta.

Stil desserten tilbage på køl, til den skal serveres.

