



Panna Cotta med coulis frugtsauce



4 pers. 4 timer og 20 min



INGREDIENSER

Det skal du bruge

PANNA COTTA:

500 ml piskefløde
70 g hvid chokolade
30 g sukker
2 blade husblas
1 vaniljestang
1 fl. Fynbo Coulis frugtsauce
(Passionsfrugt eller hindbær)
Pynt (f.eks friske bær)

PYNT:

Frisk frugt

FREMGANGSMÅDE

Hak hvid chokolade fint og kom det i en skål. Udblød husblas i koldt vand i ca. 5 min. Skrab kornene ud af vaniljestangen.

Bland fløde, sukker, vaniljestang- og korn i en gryde. Varm op til kogepunktet.

Fjern vaniljestangen og hæld forsigtigt den varme fløde over chokoladen under omrøring. Dræn husblassen for vand og pisk det i den lune fløde.

Hæld panna cottaen i de ønskede glas og sæt dem på køl i minimum 4 timer (gerne natten over). Vaniljekornene vil falde til bunds. Dette ændrer ikke smagen.

Ønsker du at vaniljekornene fordeler sig i panna cottaen, skal du gøre følgende: Hæld blandingen på en kande og sæt den på køl (hold jævnlige øje med blandingen – det er vigtigt, at den ikke sætter sig). Rør i blandingen efter ca. 2 timer og hæld det i de ønskede glas. Lad blandingen sætte sig i yderligere 2 timer (gerne natten over).

Afslut panna cottaerne med Fynbo Coulis frugtsauce. Hold flasken mod midten og tryk så frugtsaucen fordeler sig jævnt i glasset.

Pynt med friske bær.

