

VANILJE PANNA COTTA

Samlet tid: 195 min.

Portioner: 4 Portioner



Ingredienser

Ingredienser

5 blade husblas

1 spsk. kogende vand

0,5 l piskefløde

55 g sukker

1 tsb. Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Paste

Forberedelse

1. Smør 4 små ramekinforme (ø ca. 6 cm) let med olie.
2. Læg husblasbladene i blød i en skål med koldt vand i 5-10 minutter.
3. Kom de resterende ingredienser i en gryde og varm op under omrøring indtil blandingen lige begynder at simre. Tag gryden af varmen. Klem overskydende vand fra husblasen og kom husblasen i den varme blanding, rør indtil det er helt opløst.
4. Fordel blandingen mellem formene, lad det køle af til stuetemperatur og kom dem derefter på køl i mindst 3 timer.
5. Vend panna cottaerne ud på tallerkener og server fx med bærcoulis eller karamelsauce.