

PANNA COTTA

4-5 personer

¾ l piskefløde

75 g sukker

Korn for 1 stang vanilje

4 blade husblas



Fløde, sukker, vaniljekorn og vaniljestang koges i få minutter. Husblas kommer direkte i (skal ikke først lægges i bløde). Pisk til husblas er smeltet.

Hældes via en stig i en skål.

Hældes fra skålen i en sprøjtepose - og derfra i glas.

Serveres med 200 g friske eller frosne frugt - som har lagt i en sukkerlage samt evt. et par italienske mandelvrøvl.

Eller

200 g bær

25 g flormelis

¼ dl Cointreau eller anden appelsinlikør

Rør flormelis og Cointreau sammen og vend bærrene i sukkerlagen. Lad bærrene trække mindst 30 min. Og fordel dem over Panna Cottaen.