

Jule panna cotta tærte

ca. 10 portioner



for let øvede

Op til 90 Min.



1 Brunkagebund:

Smelt smørret. Knus brunkagerne i en foodprocessor/minihakker eller med en kagerulle og bland det sammen med smørret.

Pres blandingen ned i bunden og op langs kanten af en springform eller tærteform (ø 22 cm) evt. beklædt med bagepapir. Sørg for at presse brunkagemassen godt sammen. Sæt tærtebunden i køleskabet imens fyldet laves.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
minihakker
tærteform; ø 22 cm

Brunkagebund:

225 g brunkager
150 g smør

Vanilje panna cotta fyld:

4 blade Dr. Oetker Husblas
3 ¼ dl piskefløde
140 g sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
250 g græsk yoghurt (10%)

Granatæblegelé:

2 blade Dr. Oetker Husblas
2 ½ dl granatæblejuice, alternativt:
æblejuice + Dr. Oetker Concentrated Red Color

Pynt:

frisk rosmarin
Dr. Oetker Christmas Party
granatæblekerner

2 Vanilje panna cotta fyld:

Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter.

Kom 1¼ dl piskefløde i en skål. Pisk fløden let, tilsæt sukker inden fløden bliver helt fast og pisk fløden yderligere til den er let og luftig. Bland Taylor & Colledge Vanilla Extract med græsk yoghurt og vend derefter flødeskummet i blandingen.

Bring den resterende fløde (1½ dl) i kog og tag det af varmen. Pres overskydende vand ud af husblassen og bland det med den varme fløde. Lad den varme fløde køle let og hæld den derefter i en tynd stråle ned i vaniljecremen imens der røres konstant.

Hæld fyldet over bunden og glat overfladen jævnt ud. Stil tærten i køleskabet i mindst fire timer, eller til den har sat sig.

3 Granatæblegelé:

Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter.

Varm halvdelen af granatæblejuicen op. Klem det overskydende vand fri fra husblassen og opløs husblassen i den varme juice. Bland den resterende kolde granatæblejuice i den varme juice. Mærk efter at blandingen ikke er for varm, den skal være lillefingervarm.

Hæld forsigtigt den lunkne gelé over bagsiden af en ske og ned på tærten, på den måde undgås det at der kommer buler i panna cotta fyldet. Stil tærten tilbage i køleskabet i et par timer, indtil geléen har sat sig.

4 Pynt:

Tag tærten ud fra køl og pynt den med granatæblekerne, rosmarinkviste og Christmas Party krymmel.

Tips:

Hvis du ikke kan få granatæblejuice, som fås i velassorterede supermarkeder og grønthandlere, kan det erstattes med æblejuice og lidt [Dr. Oetker Concentrated Red Colour](#). Kom rød farve i æblejuicen indtil den ønskede nuance opnås.

Hvis du ønsker at servere kagen direkte fra formen, kan du med fordel bruge en fin keramikform og så undlade bagepapiret.