

# Panna Cotta med hindbær gelé

4 portioner



Op til 35 Min.



## Ingredienser:

### Panna Cotta:

4 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas  
½ l piskefløde  
1 dl sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

### Hindbær gelé:

2 dl hindbærsaft, købt eller hjemmelavet  
3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas

## 1 Panna Cotta:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm fløde, sukker og vaniljesukker op til kogepunktet. Tag gryden af varmen og lad det køle let. Klem husblas for vand og rør det i den varme væske, rør indtil alt husblas er opløst.

Hæld den varme panna cotta op i 4 serveringsglas, der er sat så de står på skrå. Sæt dem på køl i ca. 2 timer indtil panna cottaen er stivnet.

## ② Hindbær gelé:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm hindbærsaften op til kogepunktet. Tag gryden af varmen og lad det køle let af. Klem husblassen for vand og rør den i den varme væske indtil det er opløst.

Fordel hindbær geléen oven på den afkølede panna cotta ved at sætte glasset på skrå i modsatte retning. Det giver et særligt elegant udtryk. Sæt panna cotta med hindbærgelé på køl indtil geléen er stivnet.

### Tips:

Panna cottaen kan naturligvis også anrettes i andre former for serveringsskåle eller forme. Hvis panna cottaen skal vendes ud af formen før servering, så husk at skylle formen i koldt vand umiddelbart inden påfyldning.

Når du arbejder med husblas i varme væsker kan det næsten ikke gå galt. Læs mere om vores [tips til husblas](#).