

Panna cotta med vaniljesyltede abrikoser

4 portioner



for let øvede

● ● Op til 75 Min.



Ingredienser:

Syltede abrikoser:

300 g tørrede abrikoser
2 dl dessertvin
4 dl vand
200 g sukker
revet skal og saft fra 1 ubehandlet citron
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

Panna cotta:

4 blade Dr. Oetker Husblas
1 dl sødmælk
3 dl piskefløde
60 g sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

1 Syltede abrikoser:

Kom tørrede abrikoser, dessertvin, vand, sukker, citronsaft, citronskal og vaniljepasta i en gryde. Bring blandingen i kog og lad abrikoserne simre til lagen er kogt ind til det halve, og har konsistens som sirup. Vær opmærksom på, at lagen vil tykne yderligere når den afkøler.

Hæld abrikoser og lage i et glas med låg og lad dem stå ved stuetemperatur. Lun dem evt. lidt op før servering.

2 Panna cotta:

Udblød husblas i en skål med rigeligt koldt vand i mindst 5 minutter, læg et ark i vandet ad gangen.

Bland sødmælk, piskefløde, sukker og vaniljepasta i en gryde. Kog blandingen kort op og lad den derefter køle en smule af.

Klem husblassen fri for vand og tilsæt den til flødeblandingen, rør indtil husblassen er helt opløst, det er vigtigt at flødeblandingen ikke er alt for varm, da den så vil ødelægge husblassen og panna cottaen dermed ikke vil stivne.

Fordel panna cottaen i 4 små forme, skåle eller glas. Dæk med husholdningsfilm, så den rører overfladen, på den måde undgås der skind på dessertene. Sæt formene på køl i mindst fire timer, men gerne natten over.

3 Servering:

Dyp formene hurtigt i en skål med meget varmt vand, og vend panna cottaen ud på en tallerken. Det er dog vigtigt at de ikke får for meget varme, da panna cottaen kan smelte. Løsn evt. kanten på panna cottaen fra formen med en lille spids kniv. Vend dem ud på desserttallerkener og kom de syltede abrikoser over.

Alternativt kan panna cottaen serveres i formen/glas, med abrikoserne ved siden af eller på toppen.

Tip:

Vil din husblas ikke stivne? Nogle frugter indeholder et enzym, der nedbryder husblas. Læs alle vores [gode tips til husblas](#).