



PANNACOTTA MED MULTER OG BRINGEBÆR

7, SØRLI SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	vaniljestang
3 stk	gelatinplater
0 litt	melis og sitronsaft
250 gr	bær
1 dl	sukker
5 dl	fløte fra egen seperator

SLIK GJØR DU:

- 1 Legg gelatinplater i kaldt vann i ca. 5 min. Skyll dem godt og klem ut vannet.
- 2 Snitt vaniljestang på langs, og skrap ut vaniljefrøene.
- 3 Kok forsiktig opp fløte, sukker, vaniljestang og innholdet i den. Ta det av platen, ta ut vaniljestang, og rør inn gelatinen. Hell blandingen i fire former eller glass. Avkjøl minst 3 timer før servering, men panna cottaen kan også lages dagen før.
- 4 Ha tinte bringebær og multer i denne omgang, melis og sitronsaft i en foodprosessor, kjør til massen er glatt og sil den, hvis du ønsker et mer flytende tilbehør. Ønsker en mer hele bær, røres dette lett sammen. Evt. en kombinasjon med saus og pynt med hele bær.