

Panna cotta med blåbær og krystalliseret hvid chokolade

Opskrift til 7 stk.

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

3-4 timer (køletid)

Ingredienser

Panna Cotta

- 3 husblas
- 6 dl fløde
- 1,5 vaniljestænger
- 60 g sukker

Blåbær gele

- 2 husblas
- 1 dl frosne blåbær
- 2/3 dl vand
- 1/2 dl sukker
- En smule citronsaft

Pynt

- Krystalliseret hvid chokolade: 50 g hvid chokolade, 1/2 dl vand og 50 g sukker
- Friske bær og mynte

Sådan gør du

PANNA COTTA:

1. Læg husblas i blød i koldt vand
2. Skrab kornene ud af vaniljestangen
3. Kom korn, sukker og fløde i en gryde og varm op så det kommer op og koge, rør godt så det ikke brænder på.
4. Pres væsken fra husblas og kom det ned i gryden, så det smelter
5. Sluk komfuret og lad det køle let af
6. Hæld det i glas eller hvad du ønsker at servere i og stil på køl mindst et par timer, minimum 1,5 timer.

BLÅBÆR GELE:

1. Kom igen husblas i blød i koldt vand
2. Kom frosne blåbær, vand og sukker i en gryde og lad det ligge og hygge sig i 5 minutters tid

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

ved middel-høj varme.

3. Blend det hele og si det derefter over i gryden igen.
4. Vrid husblas og kom i gryden. Giv det bare lige 30 sekunder, til husblas er smeltet.
5. Lad det køle af og kom efterfølgende over på den faste panna cotta. Jeg hælder ned på en ske inden det rører flødecremen, bare så man ikke hælder en hård stråle ned på cremen og ødelægger denne.
6. Stil atter på køl en times tid

KRYSTALLISERET HVID CHOKOLADE:

1. Imens kan du lave dine topping. Hak hvid chokolade og læg et stykke papir på bordet og find din elpisker frem.
2. Opvarm vand og sukker i en gryde, så det får en temperatur på 140 grader. Har du ikke et termometer, kan du blot tage den lidt på gefühl. Massen skal koge i 5-6 minutter. Det skal have fået godt med varme, så konsistensen bliver tyknet.
3. Fjern nu gryden fra blusset. Hæld den hvide chokolade i siruppen, og begynd straks at piske chokoladen ind i siruppen. Chokoladen skulle nu gerne blive tør og krystallisere til mini stykker.
4. Hæld det med det samme over på bagepapiret, så du undgår at det brænder på i gryden.
5. Anret dine små glas med en skefuld krystalliseret hvid chokolade, friske bær og mynte. Jeg har brugt hindbær og brombær, men det er helt valgfrit.