

Panna cotta med hindbær 4 pers



Ingredienser:

- 150 g hindbær
- 2 spsk rørsukker
- 1 spsk limesaft
- 3 bl. Husblas
- 1 stk vaniljestang
- 5 dl piskefløde
- 100 g sukker
- 1 tsk revet limeskal
- 6 hindbær til pynt og limestrimler

How to:

1. Kom hindbær, rørsukker og limesaft i en gryde og giv det et opkog og lad det køle af
2. Stil husblassen i blød i koldt vand
3. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud
4. Kom fløde, sukker, limeskal, vaniljekorn og vaniljestang i en gryde og giv det et opkog
5. Tag vaniljestangen op og rør husblassen ud i flødeblandingen
6. Fordel hindbærblandingen i fire glas og kom forsigtigt cremen oven på og stil dem på køl i mindst 3 timer
7. Pynt med hindbær og strimler og server