

Panna cotta med hindbær gele

Ingredienser

1 l fløde
90 g sukker
½ stang vanillekorn
3 blade husblas

200 g hindbær
50 g sukker
3 blade husblas

Fremgangsmåde

Udblød husblassen i koldt vand i minimum 10 minutter. Fløden lunes sammen med sukkeret, vanillekorn og husblas. Det må ikke koge. Massen hældes på glas eller lignende og køles ned.

Når flødemassen er kølet godt af begynder der på geleen. Udblød husblassen i koldt vand i minimum 10 minutter. Hindbær og sukker koges op, og husblassen smeltes heri. Geleen afkøles let og fordeles udover panna cottaerne.

