



Panna cotta

2 porsjoner



Middels

up to 20 Min.



Ingredienser:

Panna cotta:

2 Dr. Oetker Gelatinblader
1 Dr. Oetker Vaniljestang
3 dl Q-Meieriene kremfløte
50 g sukker
12 bringebær
sitronmelisse

- 1 Legg gelatinen i bløt i en bolle med kaldt vann.
Del vaniljestangen på langs og skrap ut vaniljefrøene. Varm opp fløte og vanilje i en kjele, det skal ikke koke.
- 2 Kryst ut vannet av gelatinbladene, og rør de inn i den varme fløten til alt er oppløst. Fordel fløten i to porsjonsglass (2 dl), og sett de i kjøleskap i minst 4 timer.
Dekorer panna cottaen med friske bringebær og litt sitronmelisse rett før servering.

