

Panna cotta med vaniljesyltede abrikoser

4 portioner



Avanceret



op til 100 minutter (ekskl. evt. bage- og afkølingstid)



Syltede abrikoser

300 g tørrede abrikoser

2 dl dessertvin

4 dl vand

200 g sukker

revet skal og saft fra 1 ubehandlet citron

2 stang Dr. Oetker Madagascar Bourbon Vaniljestænger

Panna cotta

4 blade Dr. Oetker Husblas

1 Dr. Oetker Madagascar Bourbon Vaniljestang

60 g sukker

1 dl sødmælk

3 dl piskefløde

1 Syltede abrikoser

Bland abrikoser, dessertvin, vand, sukker, citronsaft og citronskal sammen i en gryde. Tilsæt Vanilje-Twister eller vaniljesstænger. Bruges vaniljestænger flækkes bælgene, kornene skræbes ud, bælgene hakkes fint og det hele tilsættes. Bring blandingen i kog og lad abrikoserne simre til lagen er kogt ind til det halve, og har konsistens som sirup. Vær opmærksom på, at lagen vil tykne yderligere når den afkøler. Hæld abrikoser og lagen i et glas med låg og lad dem stå ved stuetemperatur. Lun dem evt. lidt op før servering.

2 Panna cotta

Udblød husblas i en skål med rigeligt koldt vand i mindst 5 minutter, læg et ark i vandet af gangen.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland kornene med 1 spsk. af sukkeret med spidsen af en kniv. Bland mælk, fløde og resten af sukker sammen i en gryde. Tilsæt vaniljestangen og vaniljekornene. Kog blandingen kort op lad den køle en smule af.

Klem husblasset fri for vand og tilsæt den til flødeblandingen, rør indtil husblasset er helt opløst.

Fjern vaniljestangen fra panna cottaen, og fordel den i 4 skåle af 2 dl. Dæk dem med film og sæt dem på køl i mindst fire timer, men gerne natten over.

Før panna cottaerne serveres, dyppes formene ganske hurtigt i en skål med meget varmt vand, så de kan vendes ud på tallerkenen. Det er vigtigt at de ikke får for meget varme da panna cottaen nemt kan smelte. Løsn evt. kanten på panna cottaen fra formen med en lille spids kniv. Alternativt kan de serveres i formen, med abrikoserne ved siden af.

Tips

Vil din husblas ikke stivne? Nogle frugter indeholder et enzym, der nedbryder husblas. Læs alle vores gode tips til husblas.

