

Panna cotta med bringebærcoulis



God romjul, folkens! Jeg håper den er en drøm. Hos familien Bolle er livet overraskende harmonisk med barn som sover lenge og hyggelige, lange frokoster. Panna cotta egner seg muligens ikke som frokost, men må ellers være en av verdens enkleste og mest anvendelige desserter. Den er dessuten nydelig på smak og tilbehør kan varieres. Jeg vil nesten si at panna cotta er den nye lille sorte, har du først den er du klar for alle anledninger. Den funker like bra som dessert til middagsgjester eller på nyttårsaften. Server den med bær, litt fruktsalat eller som jeg gjorde på juleaften: med bringebærcoulis. (Et jålete ord for silt bringebærsaus ;)). Coulisen kan lages på forhånd og oppbevares i fryseren. Kjekt å ha.

Panna cotta is the new black:

(fire RAUSE porsjoner)

1 vaniljestang

1,5 dl yoghurt naturell

2,5 dl kremfløte

ca 2 ss sukker

1,5 gelatinplater

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha frø, vaniljestang og fløte i en gryte og varm opp til rett under kokepunktet. Den skal ikke koke. Trekk kjelen til side og ha i yoghurt og

smak til med sukker. La trekke i ca 10 minutter. Legg gelantin i kaldt vann i 5 minutter. Ta ut vaniljestangen og varm opp fløteblandingen til rett under kokepunktet. Klem vannet ut av gelantinplatene og ha i den varme væsken. Rør til gelantinen er oppløst. Ha over i porsjonsformer, feks vinglass eller lignende. Avkjøl og settes så kaldt over natten.



Bringebærcoulis:

1 dl vann

ca 150 gram sukker

400 gram bringebær, frosne funker som bare det

1/2 sitron, saften

Kok opp vann og sukker. Trekk kjelen til side og ha i bringebærene. La stå å trekke til bærene er tint (om du bruker frosne). Bruk en stavmikser til å kjøre bær og sukkerlake til en purè. Smak til med sitronsaft. Sil og vips har du en lekker bringebærcoulis som du kan bruke til kaker, is, riskrem og, ja, panna cotta!

Oppskriftene fant jeg hos selveste [Trine](#).

