Panna cotta med hvit sjokolade, bær og gelelokk

Det er fredag! Vi har ankommet hytta i strålende sol, og september spanderer sommerfølelse og stille sjø. Etter en hektisk uke har jeg endelig tid til å dele denne oppskriften som er perfekt når man vil hente frem sommerminnene utover høsten! Deilig og fløyelsmyk panna cotta med friske eller frosne bær toppet med gele. Enkelt å lage, enkelt å imponere. Alltid kult å kunne imponere. God helg!

Du trenger:
(6 porsjoner med gele, pluss et par uten)

1 pakke av din favorittgele, jeg brukte bringebærgele
Ca 250 g blandede bær, velg selv (evt ekstra til pynt)

5 dl kremfløte
3 ark gelantin
75 g hvit sjokolade, finhakket
1 ts vanilje bean paste (kan erstattes med vaniljesukker eller ekstrakt)

Slik gjør du:

Lag gele etter anvisning på pakken. Ha bær i seks små kopper og la geleen avkjøles før du heller den over bærene. (Hvis du bruker frosne bær kan du bruke varm gele). Husk å la det være nok plass til panna cotta på toppen! (Fyll ca halvfull med bær og gele). La geleen stå kaldt til den er stiv, ca 2 timer.

Lag så panna cotta: Ha fløten i en kjele og varm opp på medium varme. Når fløten når kokepunktet skrur du av varmen og rører inn vanilje og sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og blandet seg med fløten. Ta til side og la avkjøle litt. I mens bløtlegger du gelantin i kaldt vann i fem minutter. Klem

vannet ut av platene og ha de i en liten skål med 4 ss kokende vann. Rør til gelantinen er fullstendig oppløst. Hell så gelantinen i fløteblandingen og bland. La avkjøle før du heller det over den stive geleen. (Ekstra fløteblanding heller du i små kopper, så har du litt ekstra panna cotta du kan spise med bær). Sett i kjøleskapet over natten. Når du vil servere herligheten finner du først frem tallerkener du vil bruke. Skjær forsiktig rundt panna cotta – laget slik at det blir lettere å løsne. Dypp koppen raskt i varmt vann og legg tallerkenen som lokk over koppen. Tipp oppned og rist litt til desserten løsner og ligger riktig vei på tallerkenen. Pynt med friske bær og server. Kos dere!