

PANNA COTTA MED RABARBRASIRUP

Her er en dessert for deg som liker den gode miksen av søtt og syrlig!

Start med å legge gelatinplatene i kaldt vann. Del vaniljestangen og skrap ut frø. Ha melk, sukker og vaniljefrø i en gryte og gi det et oppkok. Trekk gryta til side. Press vannet ut av gelatinplatene og legg platene i gryta en etter en mens du rører godt. Sil det hele før du fordeler desserten i porsjonsglass. Sett kaldt.

Rabarbrasirup:

Legg så mye rabarbra du ønsker i en ildfast form. Dekk alt med sukker og ha i litt vann. Sett formen i ovnen på 200 grader til alt sukkeret har smeltet.

TIPS: Toppingen kan varieres med kirsebær, bringebær, blåbær eller rips. Eller hva med en gele av tindved?

Allergener: Melk

INGREDIENSER

Til 8 porsjoner:

Panna cotta:

1 l helmelk

1,5 dl sukker

8 plater gelatin

1 vaniljestang

Rabarbrasirup:

Norrek rabarbra EPD: 757997

Sukker

Vann