



## PANNACOTTA MED MULTER OG BRINGEBÆR

7, SØRLI SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

3 stk	gelatinplater
0 litt	melis og sitrønsaft
250 gr	bær
1 dl	sukker
5 dl	fløte fra egen seperator
1 stk	vaniljestang

### SLIK GJØR DU:

- 1 Legg gelatinplater i kaldt vann i ca. 5 min. Skyll dem godt og klem ut vannet.
- 2 Snitt vaniljestang på langs, og skrap ut vaniljefrøene.
- 3 Kok forsiktig opp fløte, sukker, vaniljestang og innholdet i den. Ta det av platen, ta ut vaniljestang, og rør inn gelatinen. Hell blandingen i fire former eller glass. Avkjøl minst 3 timer før servering, men panna cottaen kan også lages dagen før.
- 4 Ha tinte bringebær og multer i denne omgang, melis og sitrønsaft i en foodprosessor, kjør til massen er glatt og sil den, hvis du ønsker et mer flytende tilbehør. Ønsker en mer hele bær, røres dette lett sammen. Evt. en kombinasjon med saus og pynt med hele bær.