

Panacotta

Panacotta: til 4 personer (laves dagen før)

½ l. fløde

1 stang vanille

6 spsk. Sukker

4 blade husblas

Fløden kommes i en tykbundet gryde. Vaniljekornene skrubes ud og kommes i mælken sammen med resten af vaniljestangen og sukkeret.

Blandingen skal stå og småsimrer uden låg 10-12 min. Vaniljestangen fjernes.

Husblassen udblødes i koldt vand og knuges for overskydende vand. Den røres i flødeblandingen, som er taget af varmen. Der skal piskes til husblassen er opløst.

Cremeren hældes i 4 skåle og stilles på køl.

Hertil kan serveres alle slags saucer:

Karamelsauce

Jordbærsauce

Hindbærsauce

Ja kun fantasien sætter grænser.

