

Panna cotta

édes áfonyával



Desszert



4 személyre

320 ml zsíros habtejszín	1 ek ribizlibefőtt
2 ek cukor (ízlés szerint)	1 ek sárgabarackbefőtt
Egy vaníliarúd kikapart belseje	2 ek narancslé
vagy 1/2 csomag vaníliás cukor	8 ek áfonya
4-5 zselatinlap	Friss mentalevelek a
Egy narancs héja	tálaláshoz

A panna cotta elkészítése...

Melegítse fel a tejszínt a cukorral és a vanília kikapart belsejével, amikor forró (nem forr), vegye le a tűzhelyről. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, és csavarja ki a vizet. Keverje a tejszínbe a narancshéjjal együtt. Öntse a keveréket négy desszertes formába, és hűtse be legalább két órára.

Az áfonyakompót...

Keverje a két befőttet a narancslével simára. Adja hozzá az áfonyát, és óvatosan forgassa bele. Locsolja a kompótot a panna cottára. Mentalevelekkel tálalja.

