



## Panna cotta med klementin og vanilje

### Ingredienser

Panna cotta:

- 6 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 1 vaniljestang
- 3 plater gelatin

Klementindekke:

- 10 klementiner
- 0,5 ts vaniljeekstrakt
- 3 ts sukker
- 1 ts maizena
- 1 ss kaldt vann



### Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann.

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i fløten. Ha så også den oppsnittede vaniljestangen i fløten. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Fordel blandingen i 4 glass eller dessertskåler og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Så starter du med å lage klementinfileter av 8 stk av klementinene. Skjær først rund hele klementinene med en skarp kniv, så alt ytre skall blir borte. Ta så kniven og

skjær små fileter ut av klementinbåtene. Poenget er å få små, søte klementinbåter uten den hvite hinnen rundt. Ha alt i en kjele, inklusive saften som renner ut av klementinene og samler seg på fjølen mens du holder på med bearbeidelsen.

Ha også sukker og vaniljeessens i kjelen og gi blandingen et raskt oppkok. Ta kjelen av platen. Løs opp maizena i kaldt vann og ha i klementinblanding. Kok opp blandingen såvidt på nytt mens du rører hele tiden. Du får nå en slags klementingrøt med klementinbiter i (se tips). Ta kjelen av platen og avkjøl.

Før servering fordeles av klementingrøten over panna cottaen. Skjær skallet av de gjenværende 2 klementinen på samme måte som ovenfor, men i stedet for å dele dem opp i båter, skjærer du dem i skiver. Velg ut de 4 peneste skivene og legg på toppen av hver dessert.

Desserten er klart for servering!

### Tips

Ikke kok klementingrøten for lenge. Den skal bare såvidt tykne, men likevel inneholde synlige biter av klementiner.

Du kan fint lage samme type dessert med appelsin i stedet for klementiner.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-klementin-og-vanilje>