



Panna cotta med mangopuré (mango pulp)

Ingredienser

Panna cotta:

- ♥ 9 dl kremfløte
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 5 plater gelatin
- ♥ 1 ss vaniljepasta

Mangopuré:

- ♥ 1 boks mangopuré (mango pulp, se tips)



Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann i 5 minutter.

Ha fløte, sukker og vanilje i en kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet og ta kjelene av platen.

Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Avkjøl den varme fløten noe før den fordeles i 6 (eller 🧐 glass eller dessertskåler). Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Før servering er det bare å ha mangopuréen rett fra boksen oppå panna cottaene!

Tips

- ♥ Panna cottaen kan gjerne lages klar opp til to dager før servering.
- ♥ Jeg bruker denne boksen mangopuré, som fås kjøpt blant annet hos Kolonial.no, Meny og store Kiwi-butikker. Du bruker omtrent halve boksen til denne desserten.

Det du får til overs kan oppbevares i kjøleskapet og for eksempel serveres som saus til vaniljeis.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-mangopure-mango-pulp>