

Lakrids Panna Cotta med hindbær sorbet og friske bær



Lakrids panna cotta (4 pers.):

½ l piskefløde

2 blade gelantine

100 g sukker

Lakridspulver

Lidt mælk

- Fløden koges op med sukker og tilsmages med lakridspulver
- Rørt i lidt mælk tilsættes den udblødte gelantine
- Den hældes i portionsforme og sættes på køl

Hindbær sorbet:

200 g frosne bær

Sukker

½ l vand

- Hindbær, vand og sukker koges op og blendes
- Det sigtes og køres i en ismaskine

Jeg laver hindbær sauce i stedet – til sauce bruger jeg ikke ½ l vand, så bliver den for tynd og sjasket 😊. Opskriften er fra EVA-TRIO Gourmet Akademi – Mikkel Maarbjerg.