

Vaniljapannacotta

Klassinen italialainen jälkiruoka aromikkaalla vaniljalla

2 annosta



Vaikeustaso 1

up to 15 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
- 3 dl kuohukermää
- 0,6 dl sokeria
- 10 kpl vadelmia
- 2 kpl Sitruunamelissan oksaa

1 Valmistus:

1. Pehmennä liivate kulhossa kylmässä vedessä.
2. Halkaise vaniljatanko kahtia pituussuunnassa ja kaavi siemenet. Kuumenna vaniljansiemenet ja vaniljatanko kerman ja sokerin kanssa kattilassa. Älä anna nesteen kiehua.
3. Purista liivate ja sekoita kuumaan kermaseokseen niin että liivate liukenee kokonaan. Kaada seos kahteen lasiin (kukin 200 ml) ja jäähdytä noin. 4 tuntia.
4. Huuhtelevadelmat ja sitruunamelissa. Koristele jäähtynyt pannacotta vadelmillä ja sitruunamelissalla.

Vinkki: Voit vaihtaa eläinperäisen liiviatteen kasviperäiseen käyttämällä Dr. Oetker Vegegel –liivatetta.