

## Ingredienser

### *Panna Cotta*

2 dl piskefløde  
1/2 vaniljestang  
25 g sukker  
1,5 blad husblas

### *Hindbærcoulis*

100 g frosne hindbær  
1 spsk sukker

### *Pynt*

Lidt hakket hvid chokolade

## Fremgangsmåde

1. Læg husblasen i blød i koldt vand.
2. Skrab vaniljekornene ud af vaniljestangen og bland kornene med sukkeret.
3. I en gryde blander du vanilje, sukker og fløde – varm det langsomt op. Det må ikke koge.
4. Når fløden er lige ved at begynde at koge tager du gryden af varmen og tilsætter husblasen. Rør godt rundt til det er helt smeltet.
5. Hæld flødemassen over i en kande eller lignende – helst med en hældetud, så er det nemmere at fordele i glassene.
6. Stil kanden i køleskabet og rør ofte i den indtil konsistensen er lidt som letpisket fløde. Det forhindrer vaniljekornene i blot at falde til bunds.
7. Hæld panna cottaen i dine portionsglas og stil dem i køleskabet indtil de er stivnede – cirka 1-2 timer.
8. Imen panacottaen står på køl kan du lave din hindbærcoulis.
9. Bland frosne hindbær og sukker i en gryde og varm dem op indtil de begynder at koge. Tag gryden af varmen.
10. Pres hindbærmassen igennem en sigte (finmasket), så du får sorteret alle de små kerner fra. Stil din hindbærcoulis på køl indtil du skal servere din panna cotta.
11. Lige inden serveringen fordeler du hindbærcoulisen ovenpå panna cottaen, og drysser eventuelt med lidt hakket hvid chokolade.

