



# Koldskåls-panna cotta

6 personer

## Ingredienser:

3 blade husblas

2,5 dl piskefløde

60 g sukker

1 tsk vaniljepasta

2,5 dl koldskål, hjemmelavet eller færdigkøbt

Friske bær til servering, eller anden topping



## Sådan gør du:

1. Læg husblas i blød i koldt vand i 5-10 minutter.
2. Varm fløde, sukker og vanilje op til kogepunktet. Tag herefter gryden af varmen.
3. Vrid den opblødte husblas for vand, og smelt den under omrøring i den varme fløde.
4. Kom herefter koldskålen i gradvist under omrøring.
5. Hæld panna cotta-massen på 4-6 glas, og stil dem på køl i minimum 2 timer, men gerne længere tid.
6. Server de færdige panna cottaer med friske bær, coulis og for eksempel hjemmebagte kammerjunkere som knas på toppen.

