

Panna Cotta

Tilberedningstid: Ca. 1/2 time. 4 personer.

1 liter Fløde
100 gr. Sukker
6 blad husblas
Lidt revet citronskal
1 spk. Cognac eller Wiskey

Lad fløden varme langsomt op i en gryde.
Så snart den koger, fjernes den fra varmen og citronskallen tilsættes.

Husblas lægges i blod i koldt vand i 10 minutter.
Den knuges godt og kommes i fløden, rør let med en træske.

Sukker blandes i og brandy tilsættes.

Mens den stadig er varm kommes massen i portionsglas.

Stilles koldt.