

Pepparkakskryddad panna cotta



7 dl vispgrädde
0,5 dl Dansukker farinsocker
1 bit färsk ingefära, cirka 2 gånger 3 cm, skalad
0,5 vaniljstång, urskrapad
1 kanelstång
10 kardemummakärnor, lätt stötta
6 hela kryddnejlikor
3 gelatinblad, generöst blötlagda

3 dl syrlig apelsinjuice
2,5 gelatinblad, generöst blötlagda
30 små snapsglas i plast

Börja med att lägga gelatinbladen i blöt. Blanda därefter grädde, farinsocker och kryddor i en kastrull. Värm upp under omrörning. Blandningen ska bara sjuda, inte koka. Vispa ned de blötlagda gelatinbladen i grädden. Stäng av värmen när blandningen börjar sjuda, och låt sedan alltsamman stå och dra till sig smak i en halvtimme.

Sila bort kryddorna. Häll över gräddblandningen i en kanna. Då blir det lättare att hälla blandningen i glaset. Placera 30 små snapsglas av plast i en form eller på en bricka. Fördela gräddblandningen jämnt i glaset. Ställ in den i kylskåpet, och låt dem stå där och stelna i åtminstone två timmar.

Blötlägg gelatinet till apelsingelén. Värm därefter 0,5 deciliter juice med gelatinet i en liten kastrull, och vispa så att alltsamman blandas. Detta går snabbt, så tag kastrullen från plattan så snart gelatinet smält in i juicen. Tillsätt resterande juice under omrörning. Låt svalna i kastrullen några minuter.

Fördela därefter gelén över panna cottorna med hjälp av en matsked. Ställ tillbaka in i kylskåpet i åtminstone en halvtimme, så att gelén stelnar. Täck glaset med plastfolie, och förvara dem i kylskåp tills de ska serveras.

Panna cotta är en både enkel och lyxig efterrätt. Lätt att laga till, och alltid lika populär att servera. Jag själv föredrar en panna cotta som inte är alltför fast, utan har en krämighet i konsistensen. Dessutom ska den helst toppas av ett syrligt tillbehör, som balanserar dess gräddiga sötma.

Här har jag smaksatt panna cottan med pepparkakskryddor, och sötat grädden med farinsocker, vilket ger en vacker färg. Den syrliga apelsingelén som toppar panna cottorna matchar pepparkakssmaken alldeles strålande.

Att servera panna cotta i små miniportioner på buffé har blivit något av mitt signum, och det är alltid lika populärt hos mina gäster. Dessa små läckerheter passar lika bra som efterrätt till en julemiddag som på ett buffébord på glöggfesten.

Arbetsinsatsen är liten i relation till den goda smaken och det generösa intrycket. Det här är kanske julens lyxigaste efterrätt. Vem kan motstå en liten armé av panna cotta?

Julegott.se

matvänner ab

Dan
Sukker