Alpeurte-panna cotta med æblekaramel

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	6 Timer
Tilberedningstid	5 Min.
Portioner	6

Panna cotta smagt til med alpine urter, ledsaget af karamelliserede æbler for en varm, frugtagtig note. En dessert med klare smage og mild sødme med et strejf af fleur de sel for balance.

Panna cotta

500 ml fløde 38%

100 ml mælk

50 g sukker

1 spsk Alpeurterblanding, (f.eks. te)

3½ lagner gelatine, opblødt i koldt vand, drænet

Æblekaramel

100 g sukker

1 spsk sukker

2 syrlige æbler, (f.eks. Braeburn), skrællet, skåret i tynde skiver

25 g smør

100 ml fløde 38%

lidt fleur de sel

Panna cotta

Kom fløde, mælk og sukker i en gryde, og bring det langsomt i kog ved middel til høj varme (niveau 6-7). Reducer varmen (niveau 4), tilsæt krydderurteblandingen, og lad det simre i cirka 5 minutter. Fjern panden fra varmen, pres gelatinen, tilsæt den til blandingen, og rør, indtil den er opløst. Si blandingen gennem en fin sigte ned i formene, og lad den køle af. Dæk formene til og lad dem sætte sig i køleskabet i mindst 4 timer.

Æble-Karamel

Placer sukker og vand i en bred stegepande, opvarm ved medium til høj varme (niveau 6-7), og sving forsigtigt, indtil det karamelliserer til en gyldenbrun farve. Skru ned for varmen (niveau 5), tilsæt æbleskiver og smør, og lad smørret smelte. Hæld fløden i, og bring det i kog ved høj varme (niveau 7). Skru ned for varmen (niveau 3-4) og lad det simre, mens du rører lejlighedsvis, indtil det er let fortykket. Overfør karamellen til en anden beholder og lad den køle af. Server panna cottaen enten i formene eller vendt ud på tallerkener. Fordel æblekaramellen ovenpå, og drys med lidt fleur de sel.

Tips

I stedet for fløde kan karamellen også reduceres med æblejuice.

I stedet for gelatine kan 1 strøget teskefuld (ca. 3 g) agar agar anvendes.

Tilbehør

6 forme, hver med en kapacitet på cirka 100 ml

Stegepande med låg (ca. 20 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	13.04.2026