

Kaffe panna cotta med syltede blommer

5 Personer

Hvis du elsker kaffe, kan du lave denne super lækre og nemme panna cotta med en herlig kaffesmag, som endda smager ekstra godt med en kop kaffe til.

Kaffe panna cotta

12 g hele kaffebønner
4 dl piskefløde
1 dl sødmælk
75 g sukker
3 blade husblas

Syltede blommer

250 g modne blommer
75 g sukker
1/2 stang kanel
1 tsk. stjerneanis

Fremgangsmåde

Kaffe panna cotta

Knus kaffebønnerne groft i en morter, eller bank dem med en kasserolle på et spækbræt. De skal kun lige knuses og ikke pulveriseres. Kom de knuste kaffebønner i en gryde sammen med fløde, mælk og sukker. Kog det stille op til kogepunktet (lad det gerne tage 6-8 min., så kaffesmag kan nå at trænge ud i fløden). Tag gryden af blusset. Hæld blandingen gennem en finmasket sigte og over i en skål. Blød husblassen op i rigeligt koldt vand i 4-5 min. Vrid vandet af husblassen, og smelt husblassen i den varme fløde.

Hæld blandingen over i 5-6 portionsskåle, og stil dem i køleskabet. De skal stå iminimum 2-3 timer, til fløden er helt stivnet til en dejlig blød budding.

Server panna cottaen direkte i skålen, eller vend den ud på en tallerken (varm i så fald skålen i lidt varmt vand inden). Server de syltede blommer ovenpå eller ved siden af.

Syltede blommer

Skær blommerne i kvarte. Vend dem godt rundt i sukkeret, og kom dem i en gryde med krydderierne. Varm blommerne langsomt op, mens du forsigtigt vender rundt i dem. De skal akkurat være gennemvarme og kun lige nå kogepunktet, så de ikke smatter ud. Kom blommerne i et sylteglas, og stil dem på køl.

