



Bringebærpannacotta med myntecoulis

Bringebærpannacotta med Alpro alternativ til kremfløte

Forberedelse

1. Begynn med myntecoulis. Blansjer myntebladene og kjøøl de ned i isvann for å beholde grønnfargen. Bland med Alpro alternativ til kremfløte og agavesirup og holde det kjølig inntil bruk.

2. Bland 200 g bringebær med 3 ss melis til en jevn røre. Trykk bringebær gjennom en sil slik at all fuktighet kommer gjennom. Hell bringebærjuice, Alpro alternativ til kremfløte og Alpro sjokoladedrikk i en kjele med tykk bunn og rør mens du varmer opp til kokepunktet. La det småkoke i ca. 5 - 8 minutter. Rør om av og til.

3. I mellomtiden, bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann. Ta deretter blandingen vekk fra platen og la den avkjøle seg. Sil vekk vannet og legg platene oppi blandingen. Hell miksen over i små smurte kakeformer og dekk til med folie. Sett de i kjøleskapet i 3 timer slik at de stivner.

4. Server panna cotta på tallerkener og pynt med revet sjokolade, myntecoulis og bringebær.



4 porsjoner



20min



Ingredienser

- 250 g bringebær
 - 200 ml Alpro alternativ til kremfløte
 - 200 ml Alpro Soya sjokoladedrikk
 - 3 ss melis
 - 3 gelatinplater eller agar-agar
 - 50 g mørk sjokolade (80 %)
- Coulis av mynte:
 - 1/2 potte mynte
 - 2 ss Alpro alternativ til kremfløte
 - 2 ss agavesirup

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Kremfløte

