

## Oppskrifter 27.10.2007 – Damenes aften hos Jan Kåre

### **Pannacotta "Passion"**

250 g kremfløte  
2 vaniljestenger  
2 plater gelatin  
0,5 dl kremfløte  
2 ss Grand Marnier  
saften av 1 sitron  
50 g sukker

10 pasjonsfrukter  
50 g sukker

Del pasjonsfruktene i to og skrap ut innmaten. Bland med sukkeret.

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann. Del vaniljestenger på langs og skrap ut innmaten. Ha dette i kremfløten og la den trekke på varmen i noen minutter. Ta bort fra varmen. Tilsett Grand Marnier, sitronsaft, litt revet sitronzest og gelatin presset for vann. Avkjøl og bland inn lett vispet krem straks før massen stivner. Fyll opp i passende glass og still kaldt.

Fordel pasjonsfruktsaus i glassene når massen har stivnet.

### **Drikke**

Prestige Trockenbeerenauslese 2004