

Panna Cotta

með Dumle karamellum (f.3)

- 4 dl rjómi
- ½ dl sykur
- 2 ½ Tørsleffs matarlímsblöð
- 1 poki Dumle Original (120 g)
- 1/2 dl hnetur (t.d. heslihnetur og kasjúhnetur)
- 1 msk sykur
- 1 tsk smjör
- Blæjuber til skreytingar

Matarlímsblöðin eru lögð í kalt vatn. Rjómi og sykur sett í pott og látið ná suðu. Þá er potturinn tekinn af hellunni og Dumle molunum bætt út í pottinn.

Hrært þar til þeir hafa hafa bráðnað. Því næst er vökvinn kreistur úr matarlímsblöðunum, þeim bætt út í pottinn og hrært þar til þau hafa leysts upp. Helli í þrjár skálar eða bolla og kælt í ísskáp í minnst 2 klukkutíma. Hneturnar eru settar á pönnu ásamt sykri og smöri við meðalhita, hrært stöðugt í blöndunni.

Þegar sykurinn hefur brúnast og hneturnar karamelli-serast er þeim hellt á bökunarpappír og leyft að kólna. Þegar hneturnar eru orðnar kaldar eru þær saxaðar niður gróft og dreift yfir Panna Cotta.

