

# PANNA COTTA MED BÆRKOMPOT

(4 pers.)

**Panna cotta:**  
3 blade husblas  
½ vaniljestang  
50 g sukker  
4 dl piskefløde  
4 portionsglas

**Bærkompot:**  
150 g blandede bær  
Ca. 3 spsk. sukker

**Panna cotta:** Læg husblassen i en skål med koldt vand og lad den udbløde i mindst 10 min. Skrab kornene ud af vaniljestangen, kom dem i en kasserolle med sukker og fløde og kog op. Knug vandet af husblassen og smelt den i den varme fløde. Sigt fløden op i en skål og lad den køle af, til den tykner, så vaniljen ikke søger mod bunden. Hæld fløden i glas.

Stil glassene på køl i 3-4 timer, til cremen er helt fast.  
**Bærkompot:** Kog bærrene op med sukkeret i 2-3 min. under omrøring. Smag evt. til med mere sukker. Lad kompotten køle af. Kom bærkompot på toppen af panna cottaerne og server.

