

Chokolade panna cotta med mango

Mango marmelade

1 stk mango
75 gr sukker
3/4 dl vand
1/2 stk vaniljestang

Mandel crumble

40 gr brun farin
40 gr mel
40 gr mandler
40 gr smør i tern

Panna cotta

4 dl piskefløde
2 dl mælk
1/2 stk vaniliestang
4 stk husblas
175 gr chokolade
Mynthe

Marmelade:

Skræl mango og skær kødet i tern, kog halvdelen med sukker, vaniljekorn og vand. Lad det simre i 5 min. Blend det til en pure, koges op med resten af mangoen og afkøles. Kom ca halvdelen af mangoen i portionsforme og sættes på frost. Sæt resten af marmeladen på køl.

Panna cotta:

Udblød husblas i koldt vand, kog fløde, mælk op med flækket vaniljestang, hældes over chokoladen og røres til chokoladen er smeltet. Pres husblasen for vand og røres i chokolade massen, sættes på køl så massen sætter sig. Kom chokolademassen i portionsforme og sættes på køl.

Mandel crumble:

Smut mandlerne og blend dem til mel, bland farin, mel og mandler, rør smørret i, lad det hvile i en halv time på køl. Smuldr dejen ud på bagepapir sættes i en forvarmet ovn ved 160 g til de er gylden brune.