

Panna cotta med lakrids rosmarin. Pærer med chokolade lakrids

Pana cotta

1/2 l piskefløde
75 gr sukker
5 blade husblads
1 vanillestang
2 spk lakridspulver
1 spk rosmarinblade

1 stk pærer pr person
200 gr sukker
1 l vand
1 stk citron
1 flækket vanillestang

Chokolade

1 spk lakridspulver
150 gr hvid chokolade

2 stk æggeblommer
1/2 dl flormelis
2 dl creme fraiche

Pærer

Skræl pærene, kog sukker vand citron i skiver og flækket vaniliestang sammen, kog pærene møre i lagen, tages op og afkøles. Skær toppen af pærene, gem toppen, stik kernehuset ud. Lagen koges ned til det er sirup, afkøles og pyntes med citronmelisse.

Mousse

Smelt chokoladen over vandbad, alkøl chokoladen lidt, pisk æg flormelis og lakrids i, vend creme fraiche i. Sprøjt moussen i de afkølede pærer og sæt dem på køl.

Panna cotta

Varm fløden op med med sukker, kom fra vanillestang, lakrids og rosmarin. Lad det trække i time, sigt fløden, lunes igen. Blød husbladsen op i koldt vand, vendes i fløden, fordeles i portionsforme og sættes på køl

