

Havtorne panna cotta, granatæbler, brændt chokolade

200 gr havtorn

1 dl granatæble sirup

3 dl appelsinjuice

125 gr sukker

150 gr hvid chokolade

2 tsk tørret bær - knust

1 stk granatæble

2 dl havtorn sirup

Panne cotta

5 dl piskefløde

75 gr sukker

1 tsk vaniljepulver

3 blade husblas

1 dl havtorn sirup

Sirup. Kog havtorn sirup, appelsinjuice og sukker op lad det koge ca 5 min, presses igennem en fin sigte, koges ned til der er 3 dl tilbage.

Panna cotta. Læg husblas i blød i koldt vand, kog fløde, sukker og vaniljepulver op under svag varme til sukkeret er opløst og tages af varmen.

Tryk vandet fra husblas og rør den i den varme fløde, vend havtorn sirup i, kom massen i portionsforme sættes på køl indtil brug.

Granatæbler. Del granatæblet bank det med en grydeske over en skål, fjern evt den hvide hinde fra kernerne, tilsæt havtorn sirup.

Brændt chokolade. Hak chokoladen og fordel den på en bageplade med bagepapir sættes i en forvarmet ovn ved 150 g i 7- 10 min til det er lysebrunt.

Tages ud og drysses med tørret bær og kommes på køl, knækkes i portions stykker.