Lakrids panna cotta med hindbærgelé

**Ingredienser**

Lakrids panna cotta

• 300 g fløde

• 48 g sukker

• 7 g lakridspulver

• 2 blade husblas

Hindbær gelé og skum

• 200 g vand

• 25 g frysetørrede hindbær

• 45 g sukker

• 1,2 blade husblas

Hindbær

• 18 friske hindbær (kan udelades)

1. Fløde og sukker koges op og lakridspulveret piskes i.

2. Husblassen udblødes I koldt vand. Når husblassen er helt udblødt vrides det for vand og smeltes i lakridsmassen.

3. Den færdige masse sigtes gennem et fint sigte og fordels i de dybe skåle, panna cottaerne skal serveres i og sættes på køl i ca. 1,5 time.

Hindbær gelé og skum

1. Vand og sukker koges op tages fra varmen.

2. De frysetørrede hindbær vænnes forsigtigt i.

3. Gryden filmes og massen står og trækker ½ time.

4. Massen sigtes forsigtigt igennem et fint sigte.

5. Husblassen udblødes i koldt vand og vrides efterfølgende helt fri for vand.

6. Massen koges op igen og husblassen smeltes i.

7. Massen sigtes på ny, og køler af.

8. Når massen er ca. 40 grader hældes der et tyndt lag over hver lakrids panna cotta, således at de lige er dækket.  Det er vigtigt, at panna cottaerne er stivnet, inden geléen hældes på.

9. Resten af geleen hældes på en sifon flaske

10. Når geléen er stivnet efter ca. 1,5 time i køleskabet, sættes en kugle hindbærskum fra sifonflasken på hver panna cotta