



## Puolukka-kardemumma panna cotta

### Ainekset

2	liivatelehteä
1 ½ rkl	kokonaisia kardemumman siemeniä
2 dl	Valio Eila® vispikermää
1 dl	Valio Eila® maitojuomaa 3%
½ dl	sokeria
2 dl	Valio A+™ täyteläistä luonnonjogurttia

### Puolukkakerros

1	liivatelehti
3 dl (200 g)	puolukoita
1 dl	vettä
1 dl	sokeria

- Laita liivatelehdet kylmään veteen 5 min ajaksi
- Kuumenna kardemumman siemeniä kattilan pohjalla pieni hetki, kunnes sen tuoksu alkaa tuntua. Varo, ettei kardemumma pala. Lisää kattilaan kerma, maito ja sokeri. Keitä hiljalleen 3 - 5 min välillä sekoitellen.
- Siivilöi seoksesta kardemummat. Purista liivatelehdet kuiviksi. Lisää ne kermaseokseen. Kuumenna hiukan, jotta liivateet sulavat, mutta älä keitä. Nosta kattila levyltä. Lisää jogurtti, sekoita.
- Annostele panna cotta hiukan jäähtyneenä laseihin tai jälkiruokakulhoihin. Anna hyytyä peitettynä jääkaapissa n. 2 tuntia
- Valmista puolukkakerros: Liota liivatelehteä kylmässä vedessä 5 min. Keitä puolukoita ja vettä hetken aikaa kannen alla. Painele seos siivilän läpi kattilaan. Lisää sokeri. Kuumenna seos ja sulata siihen kuivaksi puristettu liivatelehti. Anna jäähtyä hetki. Lusikoi seosta hyytyneiden annosten päälle.
- Pidä jääkaapissa peitettynä 3 - 4 tuntia tai yli yön, jolloin puolukkakerros hyytyy täysin.
- Lisää halutessasi muutama puolukka ja tomusokeria siivilän läpi juuri ennen tarjoilua.

(7.11.2019 Susanna Huhtala)