

## Marcipan panna cotta / bagte blommer

100 gr marcipan  
1 dl hyldeblomst  
6 dl piskefløde  
75 gr sukker  
4 blade husblas  
3 stilke estragon

1 stk blomme pr person  
1 1/2 dl hyldeblomst  
1 dl vand  
100 gr sukker  
1 tsk vaniljepulver  
2 stk kanelstænger

### Panna cotta

Læg husblas i koldt vand, riv marcipanen groft.

Kog piskefløde, hyldeblomst og sukker op i en gryde pisk den revet marcipan i til det er smeltet, tages af varmen, tryk vandet af husblas og vend det i den varme fløde, lad det køle af og sigt det.

Pluk estragon blade hak dem fint og vend dem i, fordel massen i portionsforme sættes på køl/ frost.

### Blommer

Vask blommerne del dem og fjern stenene , skæres i kvarte læg dem i et ildfast fad med kødsiden op.

Pisk hyldeblomst, sukker, vand og vaniljepulver sammen og fordel væden over blommerne.

Knus kanelstængerne og drysses over blommerne, sættes i en forvarmet ovn ved 180 g i 15 min tages ud og afkøles.

www.madfoto.dk