

# PANNA COTTA

- klassisk -

Kategori: Dysfagi, blød kost

Advarsel: Må ikke serveres til personer, der fejlsynker



## INGREDIENSER

15 portioner

1 l piskefløde 38 %  
150 g sukker  
1 vanillestang  
1,5 g lotaCare

## METODE

Bland sukker og lotaCare sammen og bland det i fløden

Varmes op til lige under kogepunktet under forsigtig omrøring

Når fløden er varm, tages gryden af varmen.

Sæt desserten på køl i et par timer

Skrab korn ud af vaniljestangen og kom det hele i fløden og lad det trække i fløden under nedkøling

Hældes på forme eller i glas, når fløden er lunken

Velbekomme!

## NÆRINGSINDHOLD

Pr. enhed à 75 g

Energi	1167 kj
Protein	1,4 g
Fedt	25,3 g
Kulhydrat	12,1 g
Aminosyrescore	140 %

Denne opskrift er udviklet af Dysfagi Centret.  
Vi hjælper gerne med viden, opskrifter, inspiration, workshops og kurser.  
Læs mere på [www.dysfagicentret.dk](http://www.dysfagicentret.dk) og [SoMe @dysfagicentret](https://www.instagram.com/SoMe@dysfagicentret)  
Kontakt Majken direkte på tel. 2722 2206 eller [majken@dysfagicentret.dk](mailto:majken@dysfagicentret.dk)  
lotaCare kan købes på [www.addeasy.dk](http://www.addeasy.dk)  
© Dysfagi Centret 2020

**DYSFAGI**  
CENTRET