DESSERT

Pepparkakspannacotta

Kock: **Lotta Öström** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Julig pepparkakspannacotta med filéade apelsiner.

INGREDIENSER

5 deciliter grädde
0.5 deciliter strösocker
1 stycken vaniljstång
1.5 teskedar pepparkakskrydda
3 blad gelantinblad
3 stycken krossade pepparkakor
1 stycken apelsin

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelantinbladen i blöt i kallt vatten.

2. Skär ett snitt i vaniljstången och skrapa ur fröna. Häll grädden och strösockret i en kastrull. Tillsätt vaniljfrön och själva stången samt pepparkakskryddan. Låt koka upp och sjud ett par minuter.

3. Tag upp vaniljstången ur pannan. Krama ur gelantinbladen och rör ned i gräddblandningen. Häll upp i fina glas och ställ i kylen för att stelna i ca 1 1/2 timme.

4. Garnera med krossade pepparkakor och filéade apelsiner.