

Pannacotta toppad med hallongelé och chokladmousse

Till vaniljpannacottan:

4 deciliter vispgrädde
3 matskedar socker
0.5 tesked vanilj, extrakt eller pulver
2 gelatinblad, blötlagda i kallt vatten

Till hallongelén:

2 deciliter hallon, frysta eller färska
2 matskedar socker
1 gelatinblad, blötlagt i kallt vatten

Till chokladmoussen:

3 deciliter vispgrädde
1 äggula
1 äggvita
1 matsked muscovadosocker
150 gram hackad mörk choklad

Till chokladhjärtan:

50 gram blockchoklad