



DESSERT

# Pannacotta med vit choklad och färska hallon

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Den här pannacottan är i mitt tycke världens godaste efterrätt.

Tillagas med fördel dagen innan.



## INGREDIENSER

2.5 dl vispgrädde  
2 msk strösocker  
1.5 st gelatinblad  
100 g vit blockchoklad  
1 rejäl näve färska hallon

## GÖR SÅ HÄR

1

Koka upp grädden med sockret ett par minuter.

Bryt ner chokladen i en bunke och tillsätt det uppblötta gelatinbladet. Häll den varma socker- och gräddblandningen över och rör till en jämn smet. Häll sedan upp i portionsskålar och ställ in i frysen.

2

Tag fram skålarna och ställ dem i kylan någon timme innan servering. Vid servering, ta fram skålarna ur kylan och garnera med lite färska bär t ex.