



DESSERT

Jelly dessert med mintflarn

Kock: **Hana Chatila** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Somrarna i Libanon fick vi alltid Jell-o till efterrätt, inte min favorit precis så jag gjorde om den lite och här har ni min variant. Pannacotta, granatäpple och mint. Härlig kombination!





INGREDIENSER

Pannacotta

3 deciliter grädde

0,75 deciliter gele socker multi

1 matskedar vaniljsocker

Jelly

2 stycken granatäpplen

1 deciliter gele socker multi

Pepparmintsflarn

65 gram mjukt smör

0,25 deciliter grädde

0,25 deciliter ljus sirap

0,75 deciliter socker

1 deciliter vetemjöl

1 deciliter havregryn

några droppar pepparmintsolja (finns att köpa på apotek)

Dekorera efter tycke

GÖR SÅ HÄR

- 1** Jelly:Skala granatäpplena i en kastrull.Häll över syltsocker och mosa kärnorna. Låt koka upp.
- 2** Pannacotta:Koka upp 3dl grädde med 1msk vaniljpulver och 0,75dl gele socker multi i ca 1 min.
- 3** Varva jelly och pannacottan. Låt det svalna mellan lagrena så man får fin effekt.
- 4** Pepparmintsflarn:Smält smöret och blanda allt till en smidigt smet. Klicka ut på bakplåtspapper och baka i ugn på 200grader i ca 5 min.