DESSERT

Lime- och vaniljpannacotta med jordgubbsrom

Kock: **Helena Ekman** Tid: **400 min** Portioner: **6**

Jag kallar jordgubbspärlorna för rom för de ser ut som rom. Denna efterrätt kommer garanterat att göra succé och dessutom är den också lätt att göra.

Lägg till tid för pannacottan att stelna i kylen.

INGREDIENSER

400

Pannacotta
3 st gelatinblad
7.5 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 st pressad lime och zest

Jordgubbsrom (jordgubbspärlor)
200 g frysta jordgubbar
1 msk socker
1 msk rörsocker
1 dl vatten
0.5 tsk agar-agar
2 dl olivolja
1 tsk florsocker
6 myntablad

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelatinbladen i blöt cirka 5 minuter.
Blanda grädde, vaniljsocker och lime och koka upp. Tillsätt gelatinbladen och rör om. Häll upp i 6 snygga glas och låt svalna i kyl i ca 4?6 timmar.

2. Häll olivolja i en glasburk. Sätt på locket och ställ i frysen 1 timme.

3. Koka upp jordgubbar, vatten och socker i cirka 10 minuter. Mixa och sila bort kärnorna.

4. Häll tillbaka krämen i kastrullen och tillsätt agar agar. Vispa och låt koka upp. Dra åt sida och låt svalna cirka 5 min. Häll upp i spritsflaska.

5. Ta ut olivoljan från frysen och droppa ner jordgubbskrämen i oljan.

6. Sila av oljan och lägg jordgubbsROMen (pärlorna) på ett hushållspapper. Pudra över lite florsocker.

7. Dekorera pannacottan med jordgubbsrom och en kvist mynta.