



DESSERT

Pannacotta light

Kock: **Helena Ekman** Tid: **10 min** Portioner: **4**

En härlig efterrätt som är enkel att förbereda och inte lika fet som vanliga pannacottor. Tar ca 3 timmar att stelna i kylan men knappt 10 minuter att göra. Perfekt också som efterrätt på ett buffébord.

Räcker till två större eller fyra mindre efterrätter.



INGREDIENSER

1 dl kokosgrädde
2 dl kokosmjölk light
1,5 gelatinblad
2 msk rörsocker
1 tsk vaniljsocker
1 lime, zesten
0,5 dl fryst mango att dekorera med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min. Blanda övriga ingredienser och låt koka upp.
- 2** Lägg i gelatinbladen och rör om så det smälter. Häll upp i glas i valfri storlek.
- 3** Kyl ca 3 timmar och tina under tiden mangon. Dekorera och njut!