



DESSERT

Vaniljpannacotta med ananasspegel

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Denna efterrätt kommer garanterat att göra succé och dessutom är den också lätt att göra. Lägg till 2-3 timmar att stelna i kylan.



INGREDIENSER

Pannacotta

- 1 gelatinblad
- 2,5 dl vispgrädde
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 msk rörsocker
- 1/3 färskpressad limejuice

Ananasspegel

- 1 liten burk krossad ananas
- 2 msk florsocker
- några droppar limesaft

Garnering

- 2 marängar
- (2 ätbara påskharar om det är påsk)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min.
- 2 Blanda grädde, vaniljsocker, rörsocker & lime och koka upp. Tillsätt gelatinbladen och rör om. Häll upp i 2 snygga glas och låt svalna i kyl ca 2-3h.
- 3 Blanda ananas, florsocker och några droppar lime i en kastrull. Mixa slät och koka några minuter. Sila slät och låt svalna. Häll över pannacottan.

Garnera med krossad maränger (och ev påskgodis om det är påsk).