DESSERT

Vaniljpannacotta med hallonspegel & pistage

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: ***7***

Denna efterrätt kommer garanterat att göra succé och dessutom är den också lätt att göra. Lägg till 2 timmar att svalna i kylen.

30

INGREDIENSER

Pannacotta
2 gelatinblad
5 dl vispgrädde
2 tsk vaniljsocker
2 msk rörsocker
1/2 pressad lime

Hallonpegel
250 g frysta hallon
1 msk socker

Garnering
50 g hackade rostade pistagenötter

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 minuter.
2. Blanda grädde, vaniljsocker, rörsocker och lime och koka upp. Tillsätt gelatinbladen och rör om. Häll upp i 7 snygga glas och låt svalna i kyl ca 2 timmar.
3. Koka upp hallon och socker ca 5 minuter. Sila bort kärnorna och häll på pannacottan.
Garnera med pistagenötter.