



DESSERT

Enklaste polkapannacotta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4**



God dessert i turbofart med polkachoklad!



INGREDIENSER

3 dl vispgrädde
1 dl standardmjölk
2 gelantinblad
100 g marabou polka choklad

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelantinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Hacka chokladen. Koka upp mjölk och grädde, dra kastrullen från plattan och rör ner chokladen. Pressa ur vattnet från gelantinbladen och lägg i dem i kastrullen. Rör tills allt smält samman och smeten är jämn och fin. Häll upp i 4 glas eller om man vill i lite mindre glas och då lite flera. Sätt över plastfolie när de svalnat något och ställ in i kylan, gärna över natten. Dekorera med vad du tycker om.

