



DESSERT

Julig pannacotta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4-8**



Om man gillar man pannacotta och saffran kommer man älska denna dessert. Perfekt att förbereda dagen innan den ska avnjutas.



INGREDIENSER

Pannacotta

- 4 dl vispgrädde
- 1 dl mjölk
- 1 vaniljstång
- 5 msk socker
- 1 kuvert saffran
- 2 gelantinblad

Chokladcreme

- 100 g vit choklad
- 1.25 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelantinbladen i kallt vatten 5 minuter.

Häll grädde, mjölk, saffran och socker i en kastrull. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med kniven. Lägg ner allt i kastrullen. Koka upp och låt blandningen sjuda på svag värme nån minut. Ställ åt sidan.

Krama ur gelantinbladen och tillsätt dem i kastrullen. Rör runt tills de smält. Låt blandningen svalna något och fiska upp vaniljstången.

Häll upp i mindre glas för fler portioner eller fördela blandningen till 4 portioner. Lägg över palstfolie så att du inte får en hinna på toppen, den vill man inte ha! Ställ kallt minst 6 timmar.

2

Chokladkräm: Koka upp grädden och tillsätt hackad vit choklad. Låt blandningen svalna och fördela på den kylda pannacottan. Ställ kallt. Dekorera med tex hallon och pudra lite florsocker över vid servering.