DESSERT

Vit chokladpannacotta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4-6**

15

Alltid lika uppskattad är denna vita chokladpannakotta. Lätt att göra och ljuvlig att äta. Bryt det söta med passionsfrukt på toppen eller kanske lite bär.

INGREDIENSER

4 dl vispgrädde
1 dl standardmjölk
100 g vit choklad (marabou)
1 vaniljstång
2-3 msk strösocker
2 st gelantinblad

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelantinbladen i kallt vatten 5 minuter.
Hacka chokladen.
Häll mjölk, grädde och socker i en kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, tillsätt i kastrullen. Koka upp och låt sjuda ett par minuter.
Ta kastrullen från plattan. Krama ur gelantinbladen, i med choklad och

gelantin. Vispa tills allt smält, fiska upp vaniljstången och häll pannacottan i glas eller skålar.
Låt svalna något, plasta in och ställ i kylen gärna över natten.