DESSERT

Pannacotta toppad med hallongelé och chokladmousse

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Vilken härlig dessert! Så enkel och så god. Den består av tre lager ? len vaniljpannacotta, syrlig hallongelé och en fluffig, krämig chokladmousse.

Eftersom det är Alla hjärtans dag nästa vecka, dekorerade jag dem med chokladhjärtan som jag enkelt gjorde själv. Så sött!

INGREDIENSER

Till vaniljpannacottan:
4 deciliter vispgrädde
3 matskedar socker
0.5 tesked vanilj, extrakt eller pulver
2 gelatinblad, blötlagda i kallt vatten

Till hallongelén:
2 deciliter hallon, frysta eller färska
2 matskedar socker
1 gelatinblad, blötlagt i kallt vatten

40

Till chokladmoussen:
3 deciliter vispgrädde
1 äggula
1 äggvita
1 matsked muscovadosocker
150 gram hackad mörk choklad

Till chokladhjärtan:
50 gram blockchoklad

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med pannacottan: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten ca 3 minuter. Tillsätt grädde, socker och vaniljpulver i en kastrull. Koka upp. Stäng av värmen. Krama vattnet ur gelatinbladen och vispa ner ett åt gången i gräddblandningen.
   Låt svalna något och häll sedan pannacottamixen i 4 glas. Kom ihåg att inte fylla glasen alltför mycket eftersom du ska toppa med hallongelé och chokladmousse.
   Ställ i kylskåp och låt stå kallt i ca 4 timmar innan du lägger på resten av toppingarna.

2. Hallongelé: Blötlägg gelatinet i kallt vatten i några minuter. Häll hallon och socker i en kastrull på medelvärme. Låt koka ihop tills hallonen är mjuka, rör om till en jämn kompott.
   Stäng av värmen och tillsätt gelatinbladet och rör om tills det har smält. Låt svalna helt. Placera sedan kompotten ovanpå pannacottan och sprid ut den försiktigt så att den täcker hela glaset till kanterna. Ställ tillbaka i kylskåpet.

3. Chokladmousse: Rör ihop 1 dl grädde, 1 äggula och muscovadosocker i en kastrull, värm i 2 minuter på medelvärme, sänk sedan värmen och rör hela tiden tills det tjocknar något. Slå av värmen och tillsätt den hackade chokladen

och rör om tills allt är smält. Låt svalna helt.
Vispa resten av grädden i en skål och äggvitan i en annan skål tills det blir fluffigt. Vänd försiktigt ned chokladkrämen i vispgrädden. Vänd sedan ned fluffiga äggvitan tills det blir en mousse, vispa inte.
Placera chokladmoussen över hallongelén, använd en spritspåse för finare resultat.
Förvara i kylskåpet i minst 30 minuter innan servering. Garnera med några färska hallon och chokladhjärtan.

4

Att göra chokladhjärtan: Smält choklad och låt svalna. Använd en liten spritspåse eller gör en av ett bakplåtspapper ? fyll det med choklad.
Lägg en bit bakplåtspapper på ett bord och spritsa chokladhjärtan på papperet. Låt svalna helt innan du tar bort dem. Perfekt dekoration!