



DESSERT

Hallonpannacotta

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Bjud dina gäster på en perfekt avslutning på middagen, ljuvlig hallonpannacotta är inte bara läckert utan även busenkelt att laga.



INGREDIENSER

5 dl vispgrädde
0.5 dl mjölk
50 g strösocker
0.5 pkt frysta hallon, tinade
3 st gelatinblad, blötlagda i kallt vatten
minimaränger, finns att köpa
1 ask färska hallon

GÖR SÅ HÄR

1

Värm upp grädde, mjölk och socker. Ta i hallonen och mixa med stavmixer. Låt koka upp till första bubblan och ta kastrullen från spisen.

2

Ta upp gelatinbladen ur vattnet men krama inte ur dem, vispa ner gelatinet i grädden. Häll upp i portionsformar eller en större form (om du vill kunna skära bitar). Låt svalna något innan du sätter in i kylan. Låt sätta sig i kylan ca 2-3 timmar.

3

Skär upp pannacottan i kuber om du gjutit den i en form och lägg upp på valfritt fat/glas. Garnera pannacottan med färska hallon och minimaränger.