



DESSERT

Pannacotta med daimcrunch

Kock: **Roy Fares** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Så enkelt och så gott!

Pannacottan ska stå minst 3 timmar i kylan - beräkna tidsåtgång. Lägg även till en stund vid serveringen att vispa grädde och förbereda garneringen.



INGREDIENSER

Pannacotta

1.5 stycken gelatinblad
250 gram mjölkchoklad
500 gram vispgrädde (5 dl)
50 gram strösocker (ca 0.5 dl)

Garnering

1 stycken dubbeldaim
200 gram vispgrädde (2 dl)
kakao

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Hacka chokladen och lägg den i en bunke. Koka upp grädde och socker och häll det i bunken. Tillsätt gelatinbladen och mixa med stavmixer till en slät pannacotta. Häll upp blandningen i serveringsglas och låt stå i kylan i minst 3 timmar.

2

Servering: Krossa daimen grovt och mjukvispa grädden. Toppa pannacottorna med detta och avsluta med att pudra lite kakao över.