



DESSERT

Espressopannacotta med choklad och amaretto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4-6**



Gillar man Italien gillar man espresso och Amarettolikör. Gillar man kaffesmak och mandellikören tillsammans med choklad, då inkluderas Tiramisu i kärleksförhållandet. Italienfrossan fortsätter med en härlig pannacotta med just de här smakerna.

Lägg till tid för pannacottan att stelna i kylan.



INGREDIENSER

4 dl grädde
2 gelatinblad
1.5-2 msk espressopulver
0.5 dl socker
1 tsk vaniljsocker el annan vanilj
smaka av med lite amaretto (frivilligt)

Servering

riven choklad

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelatinet i kallt vatten i 5 min.

2

Vispa ihop grädde, strösocker och espressopulver i en kastrull och låt koka upp. Smaka av sötman och kaffesmaken - mer socker eller mer kaffesmak? Ta kastrullen från värmen. Ta upp gelatinbladen och rör ner i gräddblandningen så de smälter. Låt grädden svalna.

3

När blandningen svalnat, smaka av med vaniljsocker och amaretto (frivilligt). Häll upp i vattensköljda portionsformar eller glas. Låt stelna i kylan i 4-6 timmar. Toppa pannacottan med riven choklad vid serveringen. Älskar man Amaretto kan man stänka några extra droppar över. Man kan även dekorera med en liten kaffeböna, gärna chokladöverdragen.