



DESSERT

Geléhallonpannacotta med hallon

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



På Geléhallonets dag bjuder vi på en pannacotta med just geléhallon och hallon. Mycket hallonsmak för hallonälskaren! Det är poppis att smaksätta med godis och kex. Man hackar eller smälter godis och använder det i desserter, milkshakes och glass med mera.

Lägg till tid för pannancottan att stelna i kylan, ca 3-4 timmar + 1.5 timme. Gör gärna desserten dagen innan och dekorera vid servering.



INGREDIENSER

Pannacotta

4 dl vispgrädde

30-35 geléhallon

1 nypa vaniljpulver eller vaniljextrakt

Hallontopp

1.5 dl hallon, frysta eller färska, ca

0.5 msk socker
1 blad gelatin
lite citronsaft (frivilligt)

Garnering

några färska hallon (frivilligt)
några citronmelissblad (frivilligt)
lite pudrat florsocker (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1

Pannacotta: Värm grädden och tillsätt geléhallonen och låt dem smälta under omrörning. Smaka av med lite vanilj. Häll upp i serveringsglas och låt stela i kylan i minst 3 timmar.

2

Hallontopp: Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten. Under tiden, koka upp hallonen med socker och låt puttra ihop till en kräm. Smaka av. Är bären sura, tillsätt lite mer socker och värm vidare tills det smält. Smaka av med lite citronsaft. Krämen ska vara frisk och inte söt eftersom pannacottan är söt så det räcker.

Krama ur gelatinbladet och låt det smälta i hallonkrämen under omrörning. Låt krämen svalna. Toppa sedan pannacottan med ett litet lager kräm. Ställ i kylan och låt stelna.

Garnera desserten vid servering (om du vill).