



DESSERT

Panacotta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **210 min** Portioner: **4**



Gott, sött och lätt att variera - allt som behövs i en dessert. Klassisk italiensk efterrätt med en härligt gräddig smak.



INGREDIENSER

2 msk strösocker
1 tsk vaniljsocker
100 g färska bär
3 dl vispgrädde
1.5 st gelatinblad

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelatinbladen i blöt.

2

Koka upp vispgrädde, socker och vaniljsocker i en kastrull.

3

Ta av från värmen och låt svalna lite snabbt innan du lägger i gelatinbladen. Rör om tills de löst upp sig.

4

Häll upp i portionsformar och låt stelna i kylan i ungefär tre timmar.

5

Servera med bär, sylt eller kaksmulor.