



DESSERT

Pannacotta med vit choklad & björnbärsmousse

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Krämig pannacotta med vit choklad täckt av ett lager len björnbärsmousse - perfekt bjuddessert. Kan förberedas i god tid innan och tas fram när den ska serveras. Dekorera gärna med ätbara blommor!

40 min + kyltid!



INGREDIENSER

Pannacotta

2 st gelatinblad
3 dl vispgrädde
0.5 st vaniljstång
100 gram vit choklad, hackad

Björnbärsmousse

1.5 st gelatinblad
250 gram frysta björnbär

0.5 st apelsin, saften
2 st äggulor
1 dl florsocker
1 dl vispgrädde

Dekoration

12 st färska björnbär
0.5 st apelsin, rivet skal i strimlor
1 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med pannacottan. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 min. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp grädde, vaniljstång och frön i en kastrull. Ta av från plattan och lägg i de urkramade gelatinbladen. Rör om ordentligt så gelatinbladen smälter, häll över den hackade chokladen och blanda väl. Häll upp i fina dessertformar. Låt stå i kyl att stelna ca 3 timmar.

2

Björnbärsmousse. Blötlägg gelatinbladen ca 10 min. Hetta upp björnbären i en kastrull och koka sönder dem. Sila genom en finmaskig sil till en slät puré. Sätt hälften av purén åt sidan och hetta upp resten i kastrullen. Ta av från plattan och låt gelatinbladen smälta i den varma purén. Blanda med den avsvalnade purén och apelsinsaften. Vispa äggulor och florsocker vitt och pösigt. Rör ner purén i äggvispet. Vispa grädden lätt, den ska bli ungefär som filmjolk i konsistensen. Vänd försiktigt ner den i äggblandningen. Fördela moussen ovanpå pannacottan. Låt stelna i kyl minst 2 timmar eller tills dagen därpå.

3

Servering. Dekorera med färska björnbär pudrade med florsocker, rivet apelsinskal och ätbara blommor.