



Persikopannacotta med jordgubbar & havrecrunch

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Pannacotta är en italiensk dessert som betyder "kokt grädde". Den här är smaksatt med persika och vanilj och toppad med jordgubbar och knaprigt havrecrunch. Lägg till två timmars kyltid.

Tänk på att pannacotta behöver ett par timmar på sig att stelna i kylskåp. Det går utmärkt att förbereda desserten dagen före servering. Gör gärna pannacottan i små glasburkar - perfekt att ta med på picknicken!



INGREDIENSER

Pannacotta

2 st gelatinblad

1 burk persikohalvor i sockerlag (420 gram)

3 dl vispgrädde

1 st vaniljstång

0.5 dl strösocker

Limemarinerade jordgubbar

150 gram jordgubbar

1 msk socker

1 st lime, saften

Havre crunch

40 gram smör

0.75 dl havregryn

0.5 dl mandelmjöl

0.5 dl maizena

2 msk socker

0.5 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med pannacottan. Lägg gelatinbladen i en skål med rikligt med kallt vatten, ca 15 min.
- 2** Låt persikohalvorna rinna av och mixa med stavmixer till en puré. Ställ åt sidan.
- 3** Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Blanda grädde, socker, vaniljstång och frön i en kastrull. Låt koka upp.
- 4** Dra kastrullen från plattan och tillsätt de urkramade gelatinbladen. Rör om tills de smälter. Tillsätt persikopurén och blanda väl.
- 5** Ta upp vaniljstången och häll upp pannacottan i fina glas eller burkar. Ställ i kylskåp att stelna, minst 2 timmar. Täck med plastfolie eller stäng locken, för att undvika att det bildas en hinna på pannacottan.
- 6** Limemarinerade jordgubbar. Dela jordgubbarna i mindre bitar och lägg i en skål. Häll över limesaften och sockret. Rör om och låt stå och dra i kylan tills servering.
- 7** Havre crunch. Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och blanda med de torra ingredienserna. Platta ut på bakplåtspapper och grädda gyllene mitt i ugnen, ca 15 min. Låt svalna. Bryt sedan i bitar.
- 8** Vid servering, toppa pannacottan med de marinerade jordgubbarna och strö över havre crunch. Dekorera gärna med citronmeliss.