



DESSERT

Vispad jordgubbspannacotta på chokladbotten

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Bjud på något sött efter maten! Tänk på att pannacottan behöver stelna några timmar i kylskåp, helst över natten, innan den kan vispas.

Vad är då vispad pannacotta? Precis vad det låter som - stelnad pannacotta som vispas upp fluffig med hjälp av elvisp och liknar mousse i konsistensen.

Använd din favoritkaka som botten i den här desserten - kladdkaka, brownie eller någon annan god chokladkaka.

Monikas goda kladdkaka hittar du här!



INGREDIENSER

Jordgubbspuré

150 g frysta jordgubbar

1 msk socker

0.5 st lime, saft

Pannacotta

1 st gelatinblad
2 dl vispgrädde
2 msk socker
0.5 st vaniljstång

Chokladbotten

100 g kladdkaka eller brownie

Garnering

8 st färska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Jordgubbspuré. Värm jordgubbarna i en kastrull tillsammans med 1 msk socker och saften av 1/2 lime. När jordgubbarna mjuknat, mixa med stavmixer. Sila genom en finmaskig sil till en slät puré.
- 2** Pannacotta. Lägg gelatinbladet i en skål med kallt vatten ca 10 minuter. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur fröna. Hetta upp grädde, socker, vaniljstång och frön i en kastrull. Dra av från plattan när blandningen börjar koka. Fiska upp vaniljstången.
Tillsätt gelatinbladet, urkramat, och jordgubbspurén. Rör noggrant så att gelatinbladet smälter och purén blandas ordentligt med grädden. Häll blandningen i en skål eller tillbringare, täck med plastfolie och låt stelna i kylan över natten.
- 3** Skär kladdkakan i små bitar och fördela i botten på 4 st fina glas. Ta ut pannacottan från kylan och vispa den fluffig med elvisp. Spritsa pannacottan över chokladbitarna i glasen. Garnera med jordgubbar.
Tips! Dela jordgubbarna i halvor och skär till dem så att de liknar hjärtan.