

# Lakritspannacotta

Recept på en len pannacotta med den fantastiska smaken av lakrits.

4 portioner



Lyckas lätt

up to 20 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 4 dl vispgrädde
- 0,5 dl socker
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- cirka 1 msk lakritspulver
- 1 tsk Gelatinpulver
- 1 msk vatten
- 1 - 2 dl frysta hallon färska

- 1 Låt gelatinpulvret svälla i vattnet i minst 5 minuter. Koka upp grädde, socker och lakritspulver.
- 2 Häll lite av den varma grädden över gelatinpulvret. Rör om tills det löst sig och blanda samman allt i kastrullen.
- 3 Häll upp i portionsformar och ställ i kylan några timmar tills pannacottan stelnat. Servera pannacottan med färska hallon.