

# Pannacotta med halloncoulis

En krämig pannacotta är den perfekta avrundningen på en god middag. Här visar vi ett bra grundrecept som vilar på en bädd av halloncoulis.

4 portioner



Lyckas lätt

● ● up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Pannacotta:

2 dl vispgrädde  
2 dl naturell yoghurt  
3 st Gelatinblad  
1 dl socker  
1 st Vaniljstänger  
2 - 4 msk Dekorationsblommor eller annan valfri dekoration

### Halloncoulis.:

1 dl hallonpuré  
3 msk socker  
1 st Gelatinblad  
cirka 0,5 st citroner juice från

- 1 Halloncoulis.:**  
Koka upp hallonpurén och tillsätt socker, citronjuice och gelatinblad, som legat i blöt ca 5 min.
- 2** Häll upp i passande glas och låt svalna i kyl ca 1 timme.
- 3 Pannacotta.:**  
Koka upp grädde och socker.
- 4** Tillsätt frön från en vaniljstäng.
- 5** Blötlägg gelatinbladen i ca 5 min, krama ur, och lägg ned i grädden.
- 6** Vispa ned yoghurten, och blanda runt.
- 7** Häll upp i glaset med halloncoulisen, och låt svalna i kylan 1-2 timmar, så pannacottan satt sig. Lycka till!