

Vispad Pannacotta

Recept på vacker dessert som är enkel att göra. Bäst blir det om du gör den dagen innan den ska avnjutas!

4 - 6 portioner



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Pannacotta:

2 st Gelatinblad
5 dl vispgrädde
0,75 dl socker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Hallon & Jordgubbsås:

100 g jordgubbar frysta
100 g frysta hallon
1 msk citronsaft
0,75 dl florsocker

1 Pannacotta:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.
Koka upp grädden och ta i socker & vaniljpastan
Låt koka några minuter.

2 Tag av från plattan och tillsätt gelatinbladen under omrörning. Ställ att svalna (gärna under natten, minst 4 timmar).

3 Vid servering så vispa med elvisp tills det blir som mousse i konsistensen!! Spritsa gärna för lite festligare upplägg!!

4 Hallon & Jordgubbssås:

När bären är lite halvtinade så ta i citronjuice och florsocker.
Mixa helt slät och servera med den vispade pannacotta!!

Dekorera gärna med några hela bär och lite hackad choklad.