



- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Fest, Koka

## BAILEYSPANNACOTTA MED DAIMKROSS

Pannacotta är en av mina favoritdesserter och här kommer tips på en med Baileys.

### Ingredienser ▮

4 dl grädde, visp  
3 msk socker  
2 krm vaniljpulver  
1 dl baileys  
2 blad gelatin  
50 g daim

### Gör så här ▮

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i fem minuter.
2. Koka upp grädden, socker, vaniljpulver och baileys i en kastrull. Låt sjuda i någon minut, men vispa hela tiden så att det inte bränns vid i botten.
3. Krama ur vattnet ur gelatinbladen.
4. Ta kastrullen från plattan och rör ner gelatinbladen, rör tills gelatinbladen lösts upp helt.
5. Häll upp i portionsglas, täck med plastfolie och ställ in i kylan i minst fem timmar.

Toppa pannacottan med krossad daim precis innan servering.