

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Efterrätt, Fest

CHOKLAD- OCH VANILJPANNACOTTA MED KROSSADE HALLON

Choklad, vanilj och hallon i en och samma dessert. Pannacotta med hallonkross, maräng och en trevlig macaron.

Ingredienser

Chokladpannacotta
1 blad gelatin
2,5 dl vispgrädde
1 tsk vaniljpulver
65 g choklad, mörk 86%
1 krm flingsalt

Vaniljpannacotta
1 blad gelatin
1 st vaniljstång
2,5 dl vispgrädde
2 msk strösocker
0,8 dl gräddfil

Krossade hallon
200 g hallon *(Färska)*
1 msk strösocker
1 st lime

Topping
50 g hallon *(Färska)*
10 g maränger
0,2 kruka citronmeliss
50 g macaron

Gör så här

1. Chokladpannacotta: Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten.

2. Koka upp grädden tillsammans med vaniljpulver. Låt sjuda på svag värme i 1 min. Ta kastrullen från värmen.

3. Bryt chokladen i bitar och blanda ner i grädden så att den smälter. Tillsätt flingsalt, rör ner gelatinbladet och vispa samman. Häll upp i glas och ställ kallt i minst 2 tim.

4. Vaniljpannacotta: Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten. Gröp ur vaniljen från vaniljstången.

5. Koka upp grädden tillsammans med socker och vanilj. Låt sjuda på svag värme i 1 min. Ta kastrullen från värmen och rör ner gelatinbladet. Tillsätt gräddfilen och vispa samman.

6. Ta ut chokladpannacottan ur kylen och fördela vaniljpannacottan över. Ställ kallt i ytterligare minst 2 tim.

7. Krossade hallon: Mortla eller krossa samman hallon med socker, rivet limeskal och limesaft.

8. Toppa pannacottan med krossade hallon och dekorera med några extra färska hallon, maräng, citronmeliss och en macaron. Servera och njut!