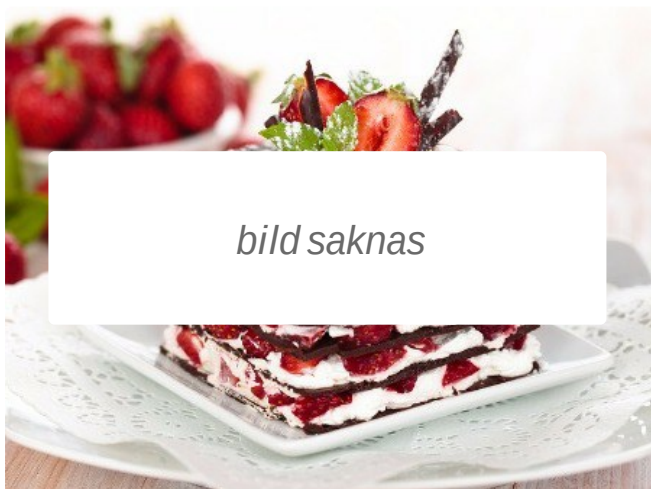




- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Lättlagat, Fest

PANNACOTTA MED LIMEMARINERADE BÄR*

Ingredienser ▮

- ▮ Pannacotta
- 4 dl vispgrädde
- 1 dl strösocker (*gelésocker multi*)
- 1 st vaniljstång
- ▮ Limemarinerade bär
- $\frac{3}{4}$ dl strösocker
- 2 st lime (*rivet skal och saft*)
- 3 dl hallon & blåbär
- ▮ med gelésocker

Gör så här ▮

Pannacottan:

Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur fröna noga. Koka upp grädden tillsammans med frön, vaniljstången och sockret. tag upp den "tomma" stången.

Blötlägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten. Krama vattnet ur gelatinbladen då de blivit mjuka och tillsätt dem under omrörning i den varma grädden.

Häll upp i portionsformar.

Låt stå i kyl till dess att panna cottan stelnat.

Bär:

Riv limeskalet på ett rivjärn och blanda med sockret. Blanda limesockret med bären och pressa över limejuicen.

Servera tillsammans med panna cottan.