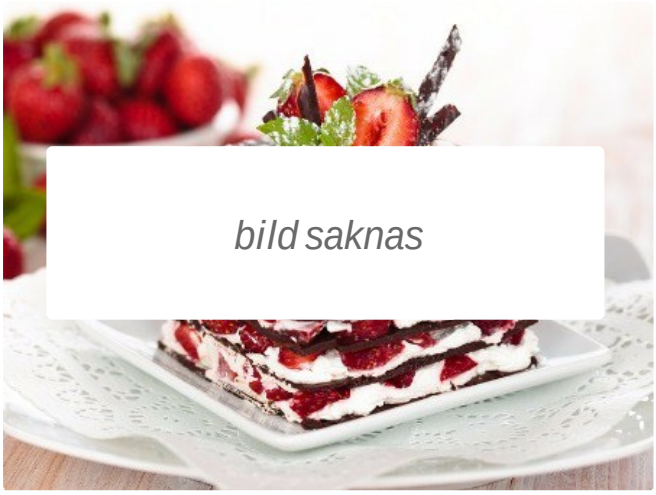


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 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

$^{3}/_{4}$ 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.