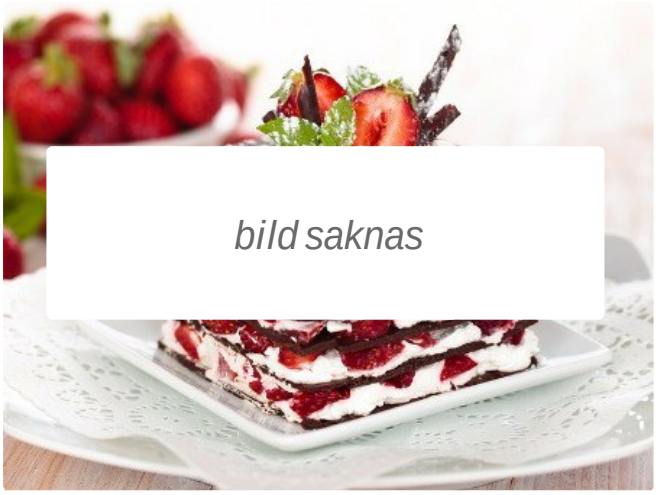


inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

- 4 port
- Efterrätt

VANILJPANNACOTTA

Ingredienser

3 dl vispgrädde
1 blad gelatin
1 st vaniljstång
200 g hallon
1 dl saft, fläder *(koncentrerad)*

Gör så här

1. Blötlägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Koka upp grädden med sockret och de hela vaniljstängerna.

2. Lyft upp gelatinbladen utan att krama ur dem och tillsätt i grädden. Rör till en slät smet.

3. Plocka upp vaniljstången och släng. Häll upp smeten i fina glas eller skålar och sätt in i kylen att stelna cirka 3 timmar.

4. Marinera hallonen i flädersaften under tiden och fyll på glasen till bredden med dem strax före serveringen.