

Vinbärs- pannacotta

4 portioner 3,5 timmar

Ingredienser

2dl röda vinbär

1dl grädde

1/2 vaniljstång

4msk socker

1 gelatinblad

1/2dl hallon

1/2msk florsocker

Gör så här

Mixa 1dl av vinbären till en slät kräm. Sila sedan bort kärnorna och häll över resten i ett glas.

Lägg gelatinbladet i kallt vatten.

Koka upp grädden tillsammans med kärnorna från vaniljstången och sockret. Sjud i cirka 5 minuter och rör under tiden. Dra undan kastrullen från värmen och lägg i gelatinbladet och rör tills dess att det har löst upp sig helt. Tillsätt den slära vinbärspuren och blanda.

Häll upp den varma gräddblandningen till häften i fyra glas. Ställ i kylan i minst 3 timmar.

Förbered vinbärsmoset genom att blanda resterande 1 dl vinbär tillsammans med hallon och florsocker. Mosa lätt.

Ta ut pannacottan ur kylan när de har stelnat och lägg på vinbärsmoset.

