

## Efterrätt: Hallon pannacotta (6pers)

### Du behöver:

#### Panacottan

5dl vispgrädde

0,5dl mjölk

50gr strösocker

0,5pkt frysta hallon

3st gelatinblad

#### Servering

mini marängar

färska hallon

#### Rostad choklad

100gr vit choklad

#### Choklad ganache

100gr chocklad

0,8dl grädde

15gr smör

### Gör så här:

#### Panacotta

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Värm upp grädde, mjölk och socker. Ta i hallonen och mixa med stavmixer. Låt koka upp till första bubblan och ta kastrullen från spisen.

Ta upp gelatinbladen ur vattnet och vispa försiktigt ner gelatinet i grädden. Sila av innan den häll upp i en större form (för att sedan skära upp i kuber) eller i portionsformar/glas/skålar.

Låt svalna innan formen ställs i kylan. Låt stå i ca 2-3timmar.

#### Rostad choklad

Riv chokladen grovt över ett bakplåtspapper. Sprid jämt på plåten och rosta mitten av ugnen (175grader) i 3-6min till den är gyllene. Låt svalna. Och bryt sedan i mindre bitar

#### Choklad ganache

Bryt den mörka chokladen i mindre bitar. Koka upp grädden i en kastrull och ta bort från värmen.

Lägg i chokladen direkt och låt ligga någon minut. Rör sedan långsamt till den är blank och fin. Tillsätt även smöret i mindre bitar och rör till en blank och fin choklad smet.

#### Servering

Dags att vara kreativ!

Garnera panacottan med choklad ganachen, rostade vita chokladen och minimaräng och färska hallon.

---

Efterrätten är fri från gluten