

Panna cotta med bärtopping

10 personer

5dl vispgrädde

3dl röd mjölk

1 vaniljstång

100 gr socker (står på paketet hur mycket i dl!)

6 gelatinblad

Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten i ca 10 min.

Dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Blanda vispgrädde, mjölk, socker och vaniljen inkl. vaniljstången i en kastrull.

Sjud upp allt under omrörning men låt det inte koka.

Ta bort kastrullen från plattan och ta upp vaniljstången. Lägg i gelatinbladen. Rör om och låt bladen smälta. Låt svalna till rumstemperatur i rummet.

Häll upp i glasskålar eller plastglas och ställ in i kylan några timmar tills det har stelnat.

Tina upp bär (t.ex. hallon och blåbär) i en bunke och toppa desserten med bären precis innan servering.

Tips! - Vill du hellre servera panna cotta på dessertfat så kan du bottna skålarna/glasen med bären istället.

Lägg ett gelatinblad i en skål med kallt vatten.

Värm bären i en kastrull tillsammans med lite socker och rör om (används färska bär behövs även vatten). Låt sjuda upp och lägg i gelatinbladet. Rör om och låt bladet smälta. Ta av från plattan och låt svalna i rumstemperatur.

Lägg ett tunt lager av bären i botten av skålen/glaset. Fyll upp med panna cotta och ställ in i kylan några timmar tills det har stelnat.

Vänd upp panna cotta på fat för servering.

Lycka till!