



www.vartskafferisverige.se

Hallonpannacotta (ca 4 portioner/6-8 små portioner)

1 dl gelésocker

4-5 dl vispgrädde

1 tsk vaniljsocker

hallon/hallonsylt

Fyll botten av glaset med hallonsylt, gärna rårörd.

Blanda samman gelésocker, grädde och vaniljsocker i en kastrull.

Låt koka i ½ minut under omrörning.

Häll upp i glas. Ställ i kylskåp för att stelna.

Garnera gärna pannacottan med hallon innan serveringen.

Pannancotta kan smaksättas och garneras med i princip alla sorters bär, kakao, starkt kaffe, lime, saffran eller någon annan smaksättning.

Välj dina favoritsmaker.