



Foto: Labe Allwin

Pannacotta med hjortrongelé

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

6 person(er)

Tillagning

2 st	gelatinblad
1 st	vaniljstång
5 dl	vispgrädde
0,5 dl	strösocker
1 msk	blossa 05, eller annan glögg

Hjortongelé:

2 st	gelatinblad
100 g	hjortron, frysta
1 dl	vatten
1 tsk	citronsaft, pressad
1 msk	strösocker

Krämig pannacotta med ett tunt tak av hjortrongelé smakar som en dröm.

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Klyv vaniljstången på längden och koka upp den med grädden och sockret.
2. Dra kastrullen av värmen. Ta upp gelatinbladen, låt dem smälta i krämen. Låt dra ca 10 min.
3. Ta upp vaniljstången, skrapa ur fröna och rör ner dem och glöggen i krämen.
4. Häll upp i ca 1 1/2 dl stora portionsglas och kyl 2 timmar.
5. Blötlägg gelatinbladet till gelén i kallt vatten.
6. Koka upp hjortronen med vatten, citronsaft och socker. Ta upp gelatinbladet och låt det smälta i blandningen.
7. Sila ifrån hjortronkärnorna, kyl och skeda hjortrongelé över pannacottan när den börjar stelna. Kyl ytterligare en timme tills gelén stelnat.