



Sesampannacotta med ananas Foto: Ulrika Pousette

Sesampannacotta med ananas

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

3 st	gelatinblad
3 dl	mjök
2 dl	vispgrädde
5 msk	tahini, (sesampasta)
2 msk	strösocker
2 msk	honung, flytande

Garnering:

0,25 st	ananas, (ca 500 g)
2 msk	honung, flytande

Sesampastan ger pannacottan en lite sträv konsistens.

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min.
2. Värm mjök, grädde, tahini, socker och honung i en kastrull tills det nästan kokar. Ta upp och låt gelatinbladen smälta i gräddblandningen. Låt svalna i kallt vattenbad och rör om då och då under tiden så att gräddblandningen inte separerar.
3. Häll upp i glas. Låt stelna i kylen ca 2 timmar.
4. Skala och skär bort den grova stocken i mitten på ananasen. Skär fruktköttet i små bitar. Fördela honung och ananas ovanpå pannacottan och servera.

