

# Vaniljpannacotta med hjortronmylta!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Vaniljpannacotta med hjortronmylta

6 port.

## Ingredienser:

### Pannacotta

2 st gelatinblad

5 dl vispgrädde

0,5 dl socker

1 tsk vaniljsocker

### Hjortronmylla

250 g hjortron

125 g socker

### Vid servering

citronmeliss

## Gör så här:

Låt gelatinbladen ligga i kallt vatten 5 min.

Koka upp grädde och socker i en kastrull. Lyft upp gelatinbladet ur vattnet och rör ner det i grädden så det smälter. Låt grädden svalna.

Rör ner vaniljsocker. Fördela grädden i portionsformar eller glas. Låt stelna i kylan minst 3 tim.

Blanda ihop hjortron med socker. Låt stå ca 10 minuter så att sockret löser sig. Rör någon gång till. Häll över pannacottan och toppa med citronmeliss.