

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 kylen 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.



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 kylen 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.



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 kylen 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.



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 kylen 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.

