

Chokladpannacotta

Denna milda och krämiga pannacotta förbereds gärna i god tid. Servera gärna med färsk frukt, färska bär, eller en bärssås.

Antal portioner: 4

Färdigt på: 205 min

2 dl vispgrädde

2 msk socker

100 g mjölkchoklad

0.75 st gelatinblad



Tips

Pannacotta är italienska och betyder kokt grädde.

Gör så här

1. Blötlägg gelatin bladet i en skål med vatten i cirka 5 minuter. Koka undertiden upp grädde och socker. Ta bort kastrullen från värmen och låt stå 10 minuter under lock.
2. Ta upp gelatin bladet och krama ur vattnet. Lägg ner det i den varma grädden och rör om så att det smälter.
3. Hacka chokladen och lägg i bunke. Häll över den varma gräddblandningen och rör om väl.
4. Häll upp i 4 koppar eller glas och ställ dem kallt i kylan cirka 3 timmar tills de stelnat helt. Servera med färsk frukt, gärna hallon.