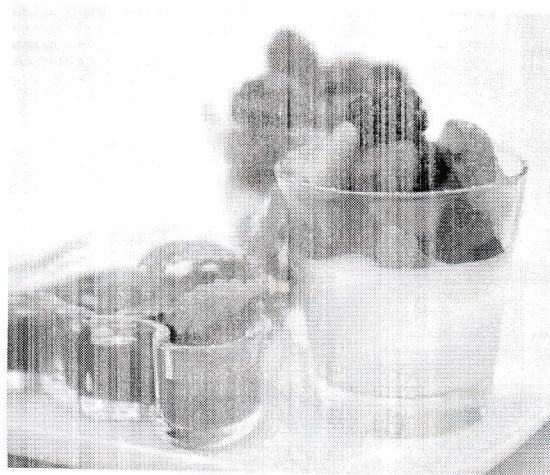


RECEPT | MEDEL | TID: ÖVER 60 MIN | PORTIONER: 4

Vit chokladpannacotta med limemarinerade bär

Pannacotta är en klassisk norditaliensk puddingdessert som tar cirka en timme att göra. Denna är smaksatt med vit choklad och till det limemarinerade bär och hallonpuré - en riktig vinnare som kommer att älskas av dina middagsgäster!

Betyg: ★★★★★ 37 röster Mitt betyg: ★★★★★

[+ Veckoplan](#)[+ Inköpslista](#)[+ Spara recept](#)[E-posta](#)[Skriv ut](#)

Ingredienser

Pannacotta

- 1 gelatinblad
- 1/2 vaniljstäng
- 100 g vit choklad
- 2 dl vispgrädde
- 2 msk mjölk

Marinerade bär

- 4 dl bär t ex jordgubbar, hallon, björnbär
- 2 1/2 tsk strösocker
- 1 lime

Hallonpuré

- 250 g hallon

Så här gör du

1. Lägg gelatinbladet i kallt vatten, ca 5 minuter. Snitta vaniljstäng på längden och skrapa ur den. Hacka chokladen i mindre bitar.
2. Koka upp grädde, mjölk och vaniljstäng med frön. Ta kastrullen från plattan. Ta upp vaniljstäng. Lägg i gelatinbladet och chokladen. Låt det smälta under omrörning.
3. Häll upp blandningen i portionsglas. Låt dem stå kallt i ca 4 timmar.
4. Skär ev. bären i mindre bitar. Lägg den i en skål och strö över socker och rivet limeskal.
5. Mixa hallonen och passera dem genom en sil.
6. Gamera pannacottan med bär och servera hallonpurén till.

Kommentarer

Visar 21 av 21 kommentarer. [Lägg till en egen kommentar.](#) [Logga in.](#)Michelle Sundmark | 2012-01-10 | [Anmäl kommentar](#)

Supergott och enkelt! Stefnade fint med bara ett gelatinblad. Mycket uppskattat av gästerna.

| 2011-06-02 | [Anmäl kommentar](#)

Mycket gott! Vi gjorde utan hallonpuré och använde oss av frysta sommarbär. Godare än glass enligt barnen.

Rebecca Olsson | 2009-05-28 | [Anmäl kommentar](#)

Jätte god och enkel efterrätt. Den här kommer jag göra igen.

Liselott Rask | 2007-12-10 | [Anmäl kommentar](#)

Kalas! Fräscht! Supergott och superenkelt - helt perfekt recept som jag följde exakt och allt blev perfekt på alla sätt. Snyggt också i gammaldags glass/coupeglas. Vi tyckte receptet var lagom till fyra som efterrätt efter för- och vramrätt.

Fredrik Hägglund | 2007-09-22 | [Anmäl kommentar](#)

Gott och superenkelt, men det räcker inte med ett gelatinblad som det står i receptet. Pannacottan kan stå evigheter i kylan och stelna ändå aldrig ordentligt utan blir rinnig. Lägg till ytterligare ett gelatinblad och öka mängden grädde till 2,5-3 dl för att kompensera. Och som nämnts tidigare räcker det med hallonpurén, de limemarinerade bären behövs inte. Funkar även bra med blåbär.