



Hallonpannacotta

3 portioner



Lätt



Ca 30 Min.



Ingredienser:

1 st Dr. Oetker Gelatinblad
100 g frysta hallon
2 1/2 dl vispgrädde
1 1/2 - 2 msk sötströ
Ca 1 krm Dr. Oetker Vaniljtweiter

Topping:

Ca 1 - 2 dl frysta hallon mosade
eller chiasylt (samt ev. sötning)
Efter behov Naturlig dekoration
hallon

- 1 Om du använder frysta hallon kan dessa kokas för att därefter mosas sönder/mixas till en puré. Om du använder färska kan dessa helt enkelt bara mixas till en puré. Lägg gelatinbladet i kallt vatten i fem minuter. Sjud grädde tillsammans med sötning och vanilj i en kastrull under några minuter. Tillsätt sedan "hallonpurén" i grädden.
- 2 Krama ut vattnet ur gelatinbladet och rör ner tills det löst upp sig. Fördela i tre glas. Låt stå kallt i minst fyra timmar, eller tills konsistensen är helt stelad. Toppa med mosade hallon (söta gärna något)/chiasylt och Dr. Oetker Naturlig Dekoration hallon.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg- www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80