



Pannacotta med vinterfrukt

Ingredienser 4 personer

Pannacotta

1 st	gelatinblad
3 dl	vispgrädde
0,75 dl	farinsocker
0,5 st	vaniljstång

Lag

1 dl	rött vin
0,5 dl	farinsocker
1 st	kanelstång
0,5 st	vaniljstång
1 st	stjärnanis

Frukt

4 st	katrinplommon
4 st	torkade aprikoser

Tillagning

Lite men naggande gott och en perfekt avslutning på en god måltid för alla gottegrisar. En dessert man blir snäll av.

Pannacotta med vinterfrukt Blandad vinterfrukt finns att köpa i de flesta livsmedelsbutiker.

1. Pannacotta: Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten. Blanda grädde och farinsocker i en liten kastrull. Snitta och öppna den halva vaniljstången. Lägg den i grädden. Låt blandningen koka upp hastigt under omrörning. Ta kastrullen från plattan.

2. Tillsätt gelatinbladet och rör tills det har smält. Ställ kastrullen i kallt vatten i diskhon tills grädden svalnat. Rör om då och då.

Ta upp vaniljstången och fördela grädden i portionsformar som rymmer drygt en deciliter. Täck och ställ formarna i kylan minst 2 timmar.

3. Lag: Blanda vin, farinsocker, kanelstång, snittad vaniljstång och stjärnanis i en liten kastrull. Rör tills sockret smält och ge sedan blandningen ett uppkok.

4. Hacka katrinplommon och aprikoser. Lägg hacket i den varma vinlagen. Låt frukterna dra i lagen någon timme, gärna längre.