

Smal pannacotta med bär

Ljuvlig avslutning på en middag, en pannacotta med fräsch bärsmak.



Ingredienser, 6 portioner

- 2 gelatinblad
- 5 dl Kelda lagalätt
- ½ dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 tsk rivet apelsinskal
- 4 dl bär, t ex hallon, blåbär eller vinbär
- 1 msk florsocker

Gör så här

Låt gelatinet ligga i kallt vatten i 5 min. Koka upp gräddmjölk och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Ta upp gelatinet ur vattnet, lägg ner det i gräddmjölken och rör tills det smält. Tillsätt vaniljsocker och apelsinskal. Häll upp i 6 små vattensköljda glas. Låt stelna i kylen över natten. Lägg på bären och sikta över florsocker.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	200 kcal
Protein	7 g
Kolhydrat	27 g
Fett	7 g
