

VANILJPANNACOT- TA

Total tid: 195 min

Portioner: 4 Portioner



Ingredienser

Ingredienser

2,5 tsk gelatinpulver

1 msk kokhett vatten

5 dl vispgrädde

4 msk socker

1 tsk Taylor & Colledge ekologisk vaniljpasta

Förberedelse

1. Smörj 4 ramekiner eller andra små portionsformar.
2. Strö gelatinpulvret över det kokheta vattnet i en liten skål och låt smälta.
3. Blanda återstående ingredienser i en kastrull och värm under omrörning tills blandningen börjar puttra. Tillsätt smält gelatin och blanda tills det har lösts upp. Ta bort kastrullen från plattan.
4. Fördela blandningen i formarna och låt pannacottan svalna till rumstemperatur. Låt sedan stelna i kylan i minst 3 timmar.
5. Vänd pannacottan upp och ned på en tallrik. Servera gärna med bärsås.