

Pannacotta med citrussocker

Ingredienser till 4 portioner

1.5 gelatinblad
4 dl vispgrädde
1 vaniljstång
0.5 dl strösocker

Citrussocker:

1 dl strösocker
rivet skal från en lime
rivet skal från en citron

Till dekoration:

frukt eller bär

1. Dela vaniljstången på mitten. Koka upp grädden tillsammans med vaniljstången och sockret. Sjud långsamt i 15 minuter. Blötlägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten. Krama vattnet ur gelatinbladen då de blivit mjuka och tillsätt dem under omrörning i den varma grädden. Häll upp i portionsformar eller höga glas. Låt stå i kyl till dess att pannacottan stelnat, ca 3 timmar.
2. Riv limeskalet och citronskalet fint och blanda med sockret. Pressa över limejuicen. häll över pannacottan.
3. Dekorera med frukt eller bär och servera genast.