

Ornakärrs himmelskt goda Pannacotta

2 gelatinblad

3 dl vispgrädde

2 dl mjölk 3%

½ vaniljstång

1 burk havtornsmarmelad (original)

Garnering: Riven mörk choklad eller lakritsgranulat och hallon

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

Häll grädde, mjölk, marmelad och urskrapad vaniljstång och frön i en kastrull.

Koka upp och låt sjuda några minuter.

Ta kastrullen från värmen.

Krama ut och blanda ner gelatinbladen tills de smälter och låt svalna, men rör då och då så att ingen hinna bildas.

Ta upp vaniljstången och häll upp pannacottan i portionsformar.

Ställ dem svalt för att stelna i minst 3 timmar.

Garnera