

# Pannacotta di Paolo

PAOLOS PANNACOTTA MED HONUNGS-GRÄDD- OCH KAFFESMAK



## Tillagning

- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter.
- Koka upp grädden i en kastrull och blanda i honungen.
- Krossa kaffepulvret till finare pulver i en mortel, eller lägg det mellan två bitar plastfolie och kavla ovanpå med brödkavel.
- Ta upp gelatinbladen, krama ur dem en aning, och låt dem rinna av på hushållspapper.
- Lägg gelatinet i grädd- och honungsblandningen, tillsätt kaffet och rör noga tills allt är löst.
- Skölj fyra små portionsformar med kallt vatten och fyll dem med pannacotta blandningen. Låt stelna i kylskåp i ca 3 timmar.
- För försiktigt en vass kniv runt formarnas kanter och stjälp upp på assietter.

Servera pannacottan med bär och flarn.

4 personer

## Ingredienser

- 2 gelatinblad
- 3 dl vispgrädde
- 3 msk honung
- 1 ½ tsk snabbkaffepulver
- bär, t.ex. hallon, blåbär eller smultron (djupfrysta, nytinade bär går bra)
- 4 havre-, mandel- eller kokosflarn