

Tropisk pannacotta

8 portioner 7h

Ingredienser

Mangopannacotta

4dl vispgrädde

1/2dl socker

3 gelatinblad

1 mogen mango

1 msk citronjuice

Kokospannacotta

2dl vispgrädde

2dl kokosmjölk

1/2dl socker

3 gelatinblad

Zest från 1/2 lime

2st passionfrukter

Gör så här

Börja med mangopannacottan genom att blötlägga de 3 gelatinbladen i kallt vatten i cirka 5-10 minuter.

Koka upp grädde och socker. Ta kastrullen från värmen och rör ner de mjuknade gelatinbladen. Mixa ner fruktköttet från en mango med hjälp av stavmixer. Smaka av med citronjuice. Fördela blandningen i portionsglas och ställ in i kyl i cirka 3 timmar.

När mangopannacottan har stelnat, fortsätt med kokospannacottan genom att blötlägga gelatinbladen. Koka samman vispgrädde, kokosmjölk och socker. Ta från värmen och rör ner gelatinblad och limezest.

Häll blandningen opeppå mangopannacottan och ställ in i kylan i ytterligare tre timmar.

Toppa pannacottan med passionsfrukt vid servering.

