

Recept

Pannacotta utan gelatin

Ingredienser:

3 dl vispgrädde

1 knivsudd Crearomes eko vaniljpulver

1 knivsudd Crearomes kardemummapulver

1,5 tsk Crearomes Carragenpulver

75 ml socker eller kokossocker

1 liter frysta jordgubbar

0,5 ml Crearomes Carragenpulver

1 knivsudd Crearomes grönppepparpulver

1 dl socker

Koka upp vispgrädden tillsammans med vaniljpulvret och kardemummapulvret. Blanda carragenpulvret med sockret i en bunke. Tag kastrullen från plattan och vispa i Carragenpulvret och sockerblandningen. Vispa hela tiden tills smeten tjocknat och kokat upp. Håll den vaniljgula tjocka gräddsmeten i en form, t ex gratängform, inte allför liten och låt svalna lite innan du kylv den i kylan. Tag frysta jordgubbar ca 1 liter eller lite mer och värm upp i en kastrull. Tillsätt Carragenpulveret under kraftig vispning samt grönppepparpulver och socker. Låt koka upp under omrörning och håll sedan över den stelade pannacottan. Pannacottan kan självklart också hållas upp i glas eller dessertskålar och toppas med jordgubbssmeten som bildar ett vackert gelé när det stelnat. Lycka till!

Följ bloggen:

Naturen till dig

naturentilldig.blogspot.se



NATUR *K*OSMETIK
kompaniet