



CITRONPANNACOTTA med grädde och honungsrostad mandel



*Len, frisk och krämig
– en perfekt balans mellan
syra, sötma och crunch.*

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 30 minuter
+ tid i kylskåp

2 dl grädde

1 dl mjölk

½ dl honung

1 tsk vaniljsocker eller

½ vaniljstång

2 gelatinblad

1 citron (zest + 2 msk saft)

Topping

Vispad grädde

En näve mandel

1 msk honung

Gör så här:

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Koka upp grädde, mjölk, honung och vanilj. Ta kastrullen från värmen.
3. Rör ner urkramat gelatin, citronsaft och zest. Låt svalna något.
4. Häll upp i glas eller små skålar. Ställ kallt minst 4 timmar.
5. Rosta mandel i en torr panna. Ringla över honung och låt svalna.
6. Toppa pannacottan med en klick vispad grädde, den honungsrostade mandeln och ev. lite extra citronskal.