

# Panna Cotta

Panna Cotta är en italiensk efterrätt och betyder ”Kokt grädde”. Den kommer ursprungligen ifrån den norditalienska regionen Piemonte.

**Portioner:** 4 stycken  
**Tillagningstid:** ca 300 minuter

**Du behöver:**  
1 st Vaniljstång  
5 dl Vispgrädde  
½ dl Socker  
2 st Gelatinblad  
Cognac (Behövs inte)



## Gör så här:

Dela vaniljstången mitt itu, skrapa ur kärnorna. Koka upp grädde, socker och den urskrapade vaniljstången + kärnorna och eventuellt lite cognac.

Låt blandningen sjuda i 15 minuter. Dra kastrullen från värmen, ta upp vaniljstången. Blötlägg gelatinbladen i rikligt med vatten i ca 5-10 minuter, lägg sedan i gelatinbladen i grädden och rör om tills de smält.

Vattenskölj 4 små portionsformar, ca 1,5 dl, och fördela grädden i portionsformarna.

Ställ i kyl i minst 3-4 timmar innan servering.

## Panna Cotta äts till:

Färsk frukt. Exempelvis jordgubbar, passionsfrukt, eller en fruktsallad. Testa själv tills du hittat din favorit

Mycke nöje!