



# ÄPPELPANNACOTTA MED CALVADOSGELÉ

*Recept: Malin Jönsson*

4 portioner

4 dl vispgrädde  
2 gelatinblad  
½ dl socker  
½ vaniljstång  
1 dl äppeljuicekoncentrat från Kivik

**Calvadosgelé**  
2 msk calvados  
1 gelatinblad  
1 dl äppeljuice  
1 litet rött äpple

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten. Koka upp grädden, sockret och vaniljstången. Krama ur gelatinbladen och rör ner i grädden. Tillsätt juicekoncentratet och rör om. Häll upp i portionsglas och låt stelna i kylan, ca 1 timme.

**Calvadosgelé:** Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten. Koka upp äppeljuicen och ta av kastrullen från värmen. Krama ur gelatinbladet, lägg ner det i kastrullen med juicen och låt det smälta. Låt svalna och tillsätt sedan calvadosen. Finhacka äpplet. Fördela bitarna över pannacottan och häll på calvadosgelé. Ställ kallt tills gelén stelnat, ca 30 minuter.

---