

Chokladpannacotta med hallongele

(4 personer)

Hallongelé:

ca 2 dl hallon

2 msk socker

2 msk vitt vin

1 gelatinblad

Chokladpannacotta:

2,5 dl grädde

3 msk socker

50 g mörk choklad

1 gelatinblad

Garnering

Hallon och riven mörk choklad

1. Börja med att göra hallongelén. Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten, eller blanda ut gelatinpulvret i en tsk vatten. Koka upp hallonen, vinet och sockret. Blanda i gelatinet.
2. Häll försiktigt upp hallongelén i fyra lagom stora glas och ställ att stelna i kylan.
3. Pannacottan. Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten, eller blanda ut gelatinpulvret i en tsk vatten. Riv eller hacka chokladen fint.
4. Koka upp grädden och sockret i en kastrull. Ta av kastrullen från plattan och blanda i den hackade chokladen i grädden och rör om till chokladen löst sig helt. Blanda i gelatinet och häll försiktigt i chokladblandningen i glaset med stelnad hallongelé. Ställ återigen undan att stelna i kylan.
5. Riv mörk choklad över pannacottan och toppa med några hela hallon.