

**KYLD HJORTRONGAZPACHO
MED YOGHURT-OCH VIT
CHOKLADPANNACOTTA**

4-6 personer

4 dl vatten
3dl strösocker
1 vaniljstång delad och urskrpad
500gr frysta hjortron
1-2 msk pressad citronsaft

1. *Koka upp vatten, socker, vaniljstång och -frön. Lägg ner de frysta hjortronen och ställ åt sidan.
Låt dra minst en timme. Passera hjortronen genom att pressa dem ordentligt genom finmaskig sil.
Smaka av med citronsaft. Ställ i kyl till servering*

**YOGHURT-OCH VIT
CHOKLADPANNACOTTA:**

1 ½ dl vispgrädde
2 ½ msk strösocker
100g vit choklad, hackad
1 ½ gelatinblad, blötlagda
3 dl matyoghurt (10%)

2. *Koka upp grädde och socker. Ställ åt sidan. Lägg ner choklad och gelatinblad och rör tills allt smält, låt svalna.
Blanda med yoghurt och häll upp i portionsformar.
Ställ kallt minst 2 timmar.*

TILL SERVERING:

Några hjortron
Hyvlat vit choklad
Florsocker

3. *Stjälp upp pannacottorna i djupa tallrikar och garnera med hjortron och hyvlat choklad.
Pudra med lite florsocker.
Häll upp den kylda soppan i tallrikar vid bordet
(trevligt serveringsmoment)*