



Vaniljpannacotta med hjortron och blåbär

6 pers

Färska blåbär och hjortron

0,5 L Grädde

4 Gelatinblad

225gr hjortronkompott

1 st Vaniljstång

175gr socker

Lägg gelatinblad i kallt vatten i 5 minuter.

Dela vaniljstång och gröp ur.

Lägg i grädde-vanilj o socker i en panna o blanda.

Värm så att socker smälter.

Ta bort från värmen. Krama ur vattnet ur gelatinbladen.

Lägg i gelatinblad o blanda tills de smältt ner.

Häll blandningen i små portionsskålar eller i glas och ställ i kyl 2-3 timmar.

Om portionsskålar används doppas dessa i varmt vatten, så de lätt glider ur och upp på tallrik.

Gör varm hjortronkompott till och dekorera med färska bär runt tallrik.