

# Hallon- och vit chokladpannacotta

## Ingredienser

### Hallonpannacotta:

500 gr	vispgrädde
250 gr	hallonpuré
60 gr	strösocker
20 gr	citronsaft
4 st	gelatinblad

### Vit chokladpannacotta:

500 gr	vispgrädde
1 st	vaniljstång
250 gr	vit choklad
2 st	gelatinblad

färska hallon till garnering

Gör så här:

Hallonpannacotta: Koka upp grädde, hallonpuré, socker och citronsaft. Lägg gelatinblad i blöt enligt förpackningen. Blanda ner dem i gräddkoken. Häll upp ca 2 cm i låga glas och kyl tills de stelnat.

Vit chokladpannacotta: Koka upp grädde och vaniljstång. Skrapa ur vaniljstången. Sila blandningen över den vita chokladen och blanda allt med de blötlagda gelatinbladen. Häll ovanpå hallonpannacottan (lika mycket) och kyl. Garnera med hallon.