



DESSERT

Pannacotta med spegel av campari-orange

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Pannacotta med vuxen smak och vacker spegel av Campari och apelsin. Glöm inte att addera 3 timmar i kylan när du planerar din tid.

Bittert var en av de nya smakerna som kom starkt under 2015. Bittert är inte så lätt att ta till sig och det är en smak vi upplever väldigt olika.

Den här kombinationen däremot är inte ny utan så klassiskt det kan bli. Idén med Campari såg jag hos Donna Hay men jag blandade apelsinjuice i min. Här är bittert, friskt och sött helt ljuvligt med len vaniljpannacotta. Glasen ser ut som små solar.

Gör desserten med fördel dagen före. Är barnen med gör man spegeln utan Campari (eller två varianter ;-). Den är dessutom lowcarb-vänlig och passar liberal lchf om man använder sötning istället för socker.



INGREDIENSER



Pannacottan

4 dl vispgrädde

0.5 stycken vaniljstång eller annat vaniljalternativ - extrakt, pulver mm
0 valfri mängd socker eller sötning
1.5 blad gelatin (eller annat veg alternativ)

Campari-orange-spegeln

2 dl apelsinjuice, nypressad el lyxig t ex brämhults
0.5 dl campari bitter
3 blad gelatin

GÖR SÅ HÄR

- 1** OBS! Gelatinmängden (1.5 blad) är beräknad till exakt 4 dl grädde. Ta inte rågade decilitermått eller sista skvätten extra. Mängden ger en krämig pannacotta. Föredrar du en fast pannacotta tar du 2 blad. Lägg gelatinbladen i blöt 5 minuter i kallt vatten medan du kokar upp grädden tillsammans med skrapade vaniljfrön från stång (eller annan vanilj) och socker om du väljer det. Smaka av sockermängden. Låt det småputtra 10 minuter. När det är klart smakar du av med sötning om det är ditt val.
- 2** Dra grädden av plattan och låt svalna lite. Krama ur bladen och rör ner i grädden.
- 3** Slå upp i 6 glas och ställ i kylan minst 3 timmar. Om pannacottan har mycket bubblor på ytan brukar jag ta potatisstickan och dra försiktigt fram och tillbaka på ytan så att bubblorna spricker men när det ska vara en spegel på som här, är det inte så noga (tips till en annan gång).
- 4** Sila bort fruktköttet. Blanda i lite Campari åt gången och smaka av. Börja med 2 msk. Som sagt, vi upplever bittert så olika. Jag tyckte det blev gott med ca 1/2 dl campari till 2 dl apelsinjuice (gärna färskpressad, Brämhults eller liknande bra kvalitet). Det ska smaka bittert från Camparin för det är liksom grejen :) Jag sötade blandningen en aning för att runda av smaken.
- 5** Värm campari-juiceblandningen (koka inte, bara värm så att gelatinet kan smälta!). Krama ur gelatinbladen och rör ner i juicen.
- 6** Låt det svalna en stund innan du slår det över den stelade pannacottan. Slå försiktigt en spegel i varje glas. Rör lite mellan varje glas så att inte allt gelatin hamnar på botten och därmed i sista glaset. Cirka en femtedel spegel av mängden i glaset blir bra. Ställ att stelna i kylan igen ett par timmar.