

Citronpannacotta med lemon curd och rostad vit choklad



6 personer 13 ingredienser tid 2 tim

Sött och syrligt i en underbart härlig kombo. Krämig och len pannacotta varvas i glas med syrlig lemon curd, söt maräng och rostad vit choklad. Lika vacker som god och desserten går bra att förbereda i god tid.

Ingredienser

Citronpannacotta

- 4 dl vispgrädde
 - 1 msk vaniljsocker
 - 1 dl gelésocker
 - 3 citroner, finrivet skal (ekologiska)
-

Lemon curd

- 3 äggulor (från stora ägg)
 - 1 ägg (från stort ägg)
 - 2 citroner, finrivet skal och saft (ekologiska)
 - 0,5 dl strösocker
 - 25 g smör, kallt
-

Maräng

- 2 äggvitor
 - 1 dl strösocker
-

- **Rostad vit choklad**
-

- 100 g vit choklad

- **Garnering**
- färsk citronmeliss

Gör så här

1. Citronpannacotta

Blanda ihop vispgrädde, vaniljsocker och gelésocker i en kastrull. Låt koka upp, sänk sedan till medelvärme och låt småkoka en halv minut innan du tar bort kastrullen från värmen och river ner citronskal.

2. Rör om och håll upp i glas. Låt stå i kylskåpet för att stelna i minst 1 timme.

3. Lemon curd

Lägg äggulor, ägg, rivet citronskal, citronsaft och strösocker i en värmetålig skål eller bunke, helst rostfri. Värm över ett vattenbad under konstant omrörning tills det tjocknar.

4. Ta bort bunken från värmen och tillsätt smöret. Rör om till en jämn och glansig kräm. Låt svalna i kylskåpet innan du toppar din pannacotta med den.

5. Rostad vit choklad

Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme) och täck en plåt med bakplåtspapper.

6. Riv chokladen grovt direkt på plåten och rosta i mitten av ugnen i ca 5-10 minuter. Låt svalna helt och hållet innan du bryter den i mindre bitar.

7. Maräng

Vispa äggvitorna till fasta toppar med elvisp i en bunke av glas eller metall. Tillsätt lite strösocker i taget samtidigt som du vispar med elvispen hela tiden.

8. Fortsätt vispa på låg hastighet för hand över ett vattenbad tills sockerkristallerna smält.

9. Ta bort bunken från värmen och fortsätt vispa med elvisp tills bunkens undersida svalnat helt och hållet.

10. Toppa desserten med ett lager lemon curd. Spirtsa eller klicka därefter på maräng, bränn av och garnera med rostad vit choklad och citronmeliss.

Limoncello di Sorrento

Villa Massa

Produktnummer: Nr 86231

Ordervara, längre leveranstid

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Drycken kan finnas i butiker vid lokal efterfrågan.

