

## Vit chokladpannacotta med Norrlands guld

### Ingredienser 4 personer

1,5 Gelatin  
2 dl vispgrädde  
½ dl Strösocker  
50 g Vit choklad  
1 dl Grekisk Yoghurt  
½ tsk Vaniljsocker  
3 dl Hjortron  
Citronmeliss



### Tillagning

Lägg gelatinet i kallt vatten ca. 10 min.

Koka upp grädden med sockret, rör ner vaniljsockret och dra av från värmen.

Lyft upp gelatinet och smält ner i den varma grädden.

Hacka den vita chokladen och låt den smälta i den varma grädden. Rör om och tillsätt den grekiska yoghurten.

Häll upp i portionsskålar och ställ kallt i ett par timmar.

Pressa sönder hjortronen i en sil och få ut saften från bären.

Smaksätt med socker.

Skeda över saften på den kalla pannacottan.

Dekorera med några hela hjortron och lite citronmeliss.