

# VANILJPANNACOTTA MED NYPONKARAMELL



## Till 6 personer

### Vaniljpannacotta

8dl vispgrädde  
3 gelatinblad  
2 msk philadelphiaost  
50g vit choklad  
½ dl socker  
1 vaniljstång  
2st stjärnanis  
10 st kardemummakärnor  
2 st kanelstänger

### Nyponkaramell

2dl strösocker  
2dl vatten  
1dl rött vin  
4msk torkade nyponskal  
1 vaniljstång  
2msk honung  
2msk citronsaft

**dekoration**  
citronmeliss

## Gör så här

### Pannacottan

Blötlägg gelatinen till pannacottan i kallt vatten.

Koka upp grädde, socker och kryddor i en kastrull.  
Dra kastrullen från värmen och rör ner ost, choklad och urkramade mjuka gelatinblad.

Sila bort kryddorna och fördela smeten i vackra dessertglas.

Låt pannacottan stelna i minst 60 min i kylskåp.

### Karamellsås

Smält socker i en kastrull så att det får en gyllenbrun karamellfärg. Tillsätt vinet och vatten under omrörning och sänk värmen.

Dela vaniljstången och skrapa ur vaniljen. Lägg ner stång och vanilj i karamellen tillsammans med nyponskal och tillsätt även citron och honung.

Låt karamellsåsen puttra på svag värme ca 10-15 minuter. Såsen ska ha en sirapsliknande konsistens. Låt såsen svalna och sila sedan av kryddorna.

Ringla nyponkaramellen över pannacottan och garnera med citronmeliss