

Dessert.

Vit chokladpannacotta med passionsfruktgelé.

4 portioner

4 dl grädde

2 dl crème fraiche

1 dl socker

1 vaniljstång

125 g vit choklad

1 gelatinblad.

4 passionsfrukter

2 dl passionsfruktjuice

2 gelatinblad

Lägg gelatinbladet i kallt vatten. Koka upp grädde, crème fraiche, socker och vaniljstång. Smält ner chokladen i den varma vätskan. Kram ur och rör ned gelatinbladet. Ta ur vaniljstången. Häll upp i serveringsglas och låt stelna i kyl minst en timme.

Skrapa ur passionsfrukterna i juicen. Koka upp. Krama ur gelatinbladen och rör ned i den varma vätskan. Häll detta över den nu stelnade pannacottan och låt stelna i kylan.

Garnera med jordgubbsskiva och citronmelissblad.

Dessertvinet bör hålla ca 8 grader