

Sudesta Pannacottaa

2 dl kuohukermaa
2 dl kookosmaitoa
2 kpl susitoffeeta
1 vaniljatanko (1 tl vaniljasokeria)
½ dl sokeria
3+1 liivatelehtiä

Koristeluun:

1 prk tai 100 gr tuoretta- tai purkkiananasta
1 liivatelehti
1-2 rkl Suden wer salmiakkisiirappia

liivateet likoamaan kylmään veteen. Halkaise vaniljatanko, raaputa siemenet kattilaan, tanko myös, kermat, sokeri ja toffheet. Kuumenna, anna muhia kunnes seos on tasainen n. 20 min. Ota kattila liedeltä. Nouki vaniljatangon rippeet pois, lisää liivateet ja sekoita tasaiseksi. Kaada annosmaljoihin, laita hyytymään viileään n.3h.

Hienonna ananas, valuta siivilässä kattilaan mehua, johon lisäät liuotetun liivateen. Kuumenna mehu + liivate, lisää murskan sekaan. Maun mukaan salmiakkisiirappia.

Taiteile murska jo hieman hyytyneen pannacotan niskaan ja tämän voi vielä hunnuttaa kermavaahdolla.

Resepti: Leo Lappalainen

