



Blåbärspannacotta

Mängd: 6 st

Ingredienser

- 250 g blåbärspuré (mixade bär)
- 250 g grädde
- 50 g socker
- 1 st vaniljstång
- 2 st gelatinblad

Så gör du:

Koka blåbärspurén med grädde, socker och vaniljstång. Tillsätt därefter gelatinet. Låt smeten vila i kylan ca 30 min och fyll sedan upp smeten i glas. Låt pannacottan sätta sig i kylan alt frysen. På den här har jag tagit litet av smeten och fryst i kulform för isbitar och lagt på toppen som dekoration. Men det är överkurs! Ätbara blommor lyfter varje dessert till mästar-nivå.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

