



Biscoff® Pannacotta

10 steps

En ljuvlig pannacotta med en smakrik twist av Biscoff. Ett klassiskt lager vaniljpannacotta toppat med ett oemotståndligt lager av Biscoff.

Ingredients

Vaniljlagret

5 dl vispgrädde >30% fetthalt
50g strösocker
2 gelatinblad
3 msk kallt vatten
1/2 tsk vaniljextrakt eller
vaniljpulver

Biscofflager

8 dl vispgrädde >30% fetthalt
80g strösocker
3 gelatinblad
600 g Biscoff kakkräm

Dekoration

Krossade Biscoff-kakor och
färska hallon

Preparation

- 1 Börja med vaniljlagret. Lägg gelatinbladen i kallt vatten och låt mjukna.
- 2 Värm grädden och vaniljen på låg värme i en kastrull. Rör ner sockret och låt det smälta, men se till att grädden inte börjar koka.
- 3 Krama ur vattnet ur gelatinbladen. Tillsätt i blandningen och rör om till att gelatinet har löst sig helt.
- 4 Häll blandningen som ett första lager i glas eller skålar. Låt stelna i kylan i 2 timmar.
- 5 När vaniljlagret har stelnat är det dags för Biscoff-lagret. Lägg gelatinbladen i kallt vatten och låt dem mjukna.
- 6 Värm grädden på låg värme i en kastrull och rör ner sockret. Låt inte grädden koka och rör tills sockret har smält.
- 7 Tillsätt Biscoff kakkräm och rör tills den har smält helt och blandats jämnt med grädden.
- 8 Tillsätt de mjuka gelatinbladen (krama ur vattnet först) i gräddblandningen. Rör om ordentligt tills gelatinet har löst sig helt.
- 9 Låt Biscoff-blandningen svalna något, häll sedan över det stelnade vaniljlagret och ställ tillbaka i kylskåpet för att stelna i ytterligare 2 timmar.
- 10 Precis före servering, toppa med krossade Biscoff-kakor och valfria färska bär.