



Vit chokladpannacotta

En trevlig dessert att bjuda på till exempel sommarens grillfester. Den går mycket bra att förbereda upp till några dagar i förväg. Ta dock fram den ur kylen en stund innan den skall ätas för att tempereras något så smakerna träder fram till fullo. Den avnjuts med färsk frukt eller färska bär. Kanske rent av jordgubbar från landet eller hallon från bärsnåren i skogen.

Till ca 6 personer:

1 liter	grädde
1 dl	mjölk
2 st	vaniljstänger, delade och urskrapade
75 g	socker
4 st	gelatinblad, blötlagda
240g	vit choklad

Koka upp grädde, mjölk och vanilj. Tillsätt socker, gelatin och choklad. Rör om tills allt smält. Sila och håll upp i portionsformar. Låt stelna i kylen över natten.

*En riktigt härlig sommar!
Önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se