

Söta överraskningar med Rikard Nilsson

Vaniljpannacotta med havtorn

Ingredienser pannacotta:

8 dl visprädde
2 dl mjölk
200 g socker
4 st gelatinblad, blötlagda i rikligt med kallt vatten
1/2 märgen från vanilj

Havtornsmarmelad eller rårörda havtorn att lägga på toppen

Tillagning

Koka upp alla ingredienserna utom gelatinet och låt stå i 10 minuter, blanda ner gelatinet och rör runt ordentligt, sila upp i 4 stycken trevliga portionsformar eller glas, låt svalna i kyl.

Toppa med havtornsmarmelad eller rårörda havtorn före servering.

Ris á la Malta på Nilssons vis

Ingredienser (4-6 personer):

500 g kokt kall risgrynsgröt (som kokats med mycket med vanilj)
4 dl lättvispad visprädde
ev. 1-2 msk siktade matskedar florsocker.

Rårörda lingon:

4 hg frusna lingon
3 dl strösocker

Tillagning:

1. Rör ihop lingon och socker tills sockret smält.
2. Blanda försiktigt risgrynsgröten med den lättvispade grädden.
Smaka av med lite mer socker (om det behövs).
3. Lägg gärna i en skållad mandel så att den som får mandeln kan önska sig något riktigt trevligt.
Servera gröten med de rårörda lingonen.

