

Hvid chokolade pannacotto m/ananas

3 dl. Piskefløde
2 dl. Sødmælk
1 stk. vanillestang – korn
200 gr. hvid chokolade
5 stk. husblas

½ stk. ananas
1 stk. flækket vanillestang
150 gr. brun farin
25 gr. hele kaffebønner
2 dl. Kaffe

Kog fløde, mælk og vanille op.
Læg husblas i blød i koldt vand.
Trykkes fri for vand og røres i væden.
Hak chokoladen fint – lad den smelte i væden.
Fordeles i portionsforme – stilles på køl.

Skræl ananas og fjern stokken.
Deles på midten og hver stykke skæres i 3 stykker.
Læg ananas i et ildfast fad.
Kom resten af ingredienserne over.
Kom folie over fadet – sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 30 min. til ananas er mør.
Afkøles.
Kom væden over i en gryde – koges ned til sirup.