

## Hvid chokolade pannacotta, estragon, syltet brombær og karamelcreme

6 dl piskefløde  
1 stk vaniljestang  
75 gr sukker  
1/4 bt estragon  
150 gr hvid chokolade  
4 blade husblas

**Brombær**  
250 g brombær  
100 gr sukker  
1 dl vand  
2 stk stjerne anis  
1 stk appelsin

**Creme**  
75 gr lys chokolade  
50 gr sukker  
1 dl piskefløde

### Pannacotta

Blød husblas ud i koldt vand, flæk vaniljestangen og skrab kernerne ud. Kog piskefløde, vanilje og sukker sammen under svag varme ca 10 min, pisk chokoladen i.

Pluk estragonblade af og gem lidt til pynt. Tag lidt af massen fra og blend estragonblade, sigtes ned i massen. Vend husblas i, kommes op i portionsforme og stil dem på køl.

### Brombær

Kog sukker, vand og stjerneanis sammen i en gryde til seje bobler, tilsæt presset appelsinsaft. Skyl brombær og lad dem koge i 2-3 min tag brombærerne op, kog lagen ind til det igen laver seje bobler. Tag stjerneanis op. Hæld lagen over bærerne og afkøl.

### Karamelcreme

Smelt chokolade og sukker under svag varme mens i rører hele tiden, tilsæt fløden og kog del op til det ligner lys karamel og afkøles.