

# VANILJAINEN PANNACOTTA

Kokonaisaika: 195 Minuuttia  
Annosmäärät: 4 Annosmäärät



## Ainekset

### Ainekset

5 lehdet Dr. Oetker Liivatelehteä

5 dl kuohukermaa

55 g sokeria

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

marjakastiketta tarjoiluun

## Valmistelu

1. Öljyä kevyesti neljä annos- tai kohokasvuokaa ympärysmitaltaan n. 6 cm.
2. Aseta liivatelehdet pieneen kulhoon ja peitä kylmällä vedellä. Anna pehmetä 5 minuutin ajan.
3. Yhdistä loput ainekset kattilassa ja kuumenna matalalla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos alkaa poreilla. Purista liivatelehdistä vesi ja lisää kattilaan, sekoita kunnes ne ovat lienneet seoksen joukkoon. Siirrä kattila pois levyltä.
4. Jaa seos annosvuokiin ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Siirrä jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
5. Kumoa pannacotat lautasille tarjoilua varten. Tarjoa halutessasi marjakastikkeen kanssa.