

Chokladpannacotta, vaniljinkokta körsbärstomater

Körsbärstomater är både gott och dekorativt till chokladpannacotta.

Det här behövs till 10 pers:

Vaniljinkokta tomater:

1,5 vaniljstång
2,5 dl vatten
1,25 dl pressad citronsaft
2½ dl strösocker
60 körsbärstomater

Citronjulienne:

5 citroner
1,5 dl strösocker
1,5 dl vatten

Chokladpannacotta:

3 blad gelatin
200 g mörk choklad
5dl vispgräddde
5 msk strösocker

Till garnering:

färska basilikablاد

Gör så här:

1. Snitta vaniljstången på längden och skrapa ur fröna i en liten kastrull. Koka dem med vaniljstång, vatten, citronsaft och strösocker ca 5 min.
2. Pricka tomat skalet på några ställen. Lägg ned tomaterna och koka upp. Ställ kastrullen i kallt vattenbad. Förvara tomaterna i lagen fram till servering.
3. Citronjulienne: Borsta och tvätta citronerna noga. Gör strimlor av det gula yttersta skalet av citronen med zestjärn eller skär av skalet och strimla det i tunna strimlor.
4. Koka skalstrimlorna i vatten 5 min. Håll dem i en sil och spola dem med kallt vatten.
5. Koka upp socker och vatten och låt strimlorna koka med ca 5 min tills de blir transparenta. Låt dem svalna i lagen.
6. Panacotta: Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten.
7. Finhacka chokladen. Koka upp grädden och håll den över chokladen. Vispa till en slät kräm eller kör med mixerstav. Lyft upp gelatinbladet och tillsätt det i den varma krämen. Rör tills det löst sig. Tillsätt strösockret och rör tills det också löst sig.
8. Skölj 10 portionsformar, som rymmer 3/4-1 dl, med kallt vatten och håll upp krämen i kopporna. Ställ dem i frysen en kort stund tills ytan stelnar. Täck dem då med plastfolie och förvara i kylen fram till serveringen.
9. Vid servering: Doppa kopporna i ljummet vatten och lossa pannacottan försiktigt. Lägg upp dem på tallrikar. Fördela de kokta tomaterna runt om och strö över lite finhackad basilika. Dekorera med citronjulienne ovanpå pannacottan. Om sockerlagen stelnat, håll på lite vatten och ljumma i mikrovågsugn eller över vattenbad.

