

Dessert - Sesampannacotta med ananas

Ingredienser 8 – 10 personer

- Gelatinblad, 6 st
- Mjölk, 6 dl
- Vispgrädde, 4 dl
- Tahini (sesampasta), 10 msk
- Socker, 4 msk
- Flytande honung, 4 msk

Garnering

- Ananas, 1 (ca 1000 g)
- Flytande honung, 4 msk

Gör så här

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten, ca 5 minuter.
2. Värm mjölk, grädde, tahini, socker och honung i en kastrull tills det nästan kokar. Ta upp och låt gelatinbladen smälta i gräddblandningen.
3. Låt svalna i kallt vattenbad och rör om då och då under tiden så att gräddblandningen inte separerar.
4. Häll upp i glas och låt stelna i kylan ca 2 timmar.
5. Skala och skär bort den grova stocken i mitten på ananasen. Skär fruktköttet i små bitar.
6. Fördela honung och ananas ovanpå pannacottan och servera.