

Panacotta. Jordgubb/Lime

1 st	gelatinblad
1 ½ dl	vispgrädde
2 tsk	socker
2500 g	kesella jordgubb/lime
3 st	passionsfrukt

Blötlägg gelatinbladet i fem minuter.

Krama ur gelatinbladet.

Koka upp grädde och socker.

Låt svalna lite.

Rör i kesellan.

Häll upp i serveringsglas.

Låt stelna i kylen cirka tre timmar.

Häll över passionsfrukt.

Servera.