LAKRITSI-PANNACOTTA 4 annosta/G/MU/15 minuuttia + hyytyminen 4-12 tuntia

Uudista helppo jälkiruoka lakutoffeella. Suussa sulava lakritsinystävän jälkiruoka valmistuu vain neljästä raaka-aineesta. Helppo pannacotta syntyy nopeasti ja sen voi valmistaa jo edellisenä päivänä.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 ½  | Liivatelehteä |
| 4 (à 19 g) | Lakritsitoffeepatukkaa (Kick) |
| 1 prk (2 dl) | Kuohukermaa |
| 1 dl  | Maitoa |
|  | Pakaste vadelmia  |
| 1. Liota liivatteita kylmässä vedessä 5 minuuttia.
2. Paloittele toffeet kattilaan. Lisää kerma ja kuumenna hiljalleen sekoitellen, kunnes toffeet sulavat. Lisää puristetut liivatteet. Sekoita maito joukkoon.
3. Kaada pieniin kulhoihin ja hyydytä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.
4. Tarjoa kotimaisten vadelmien kanssa.
 |



