

# Granacotta!

## Gran Zirups Pannacotta.

3 dl Vispgrädde,  
1 Vaniljstång,  
1 Galatinblad  
50 ml Gran Zirup,  
4 msk Socker.

Lägg gelatin bladet i kallt vatten.

Häll grädden i kastrull.

Skär upp vaniljstången och skrapa ur fröna, lägg allt i grädden.

Koka försiktigt upp grädden, ta upp vaniljstången.

Ta kastrullen från värmen .

Lägg en tesked granzirup i varje form eller vackra glas (4st.)

(Små sherryglas eller nubbe glas)

Rör ner det uppblötta gelatinbladet i grädden.

Häll resterande granzirup i grädden.

Portionera upp och ställ kallt i cirka 4 timmar.

Dekorera genom att ta lite gran barr, rosta dem i het torr stekpanna, skaka eller rör hela tiden i pannen.

Gran barren blir spröda och goda, dekorera med några på toppen av granacottan!



Granzirup från Jämtland finns att köpa hos t ex

Ost och Vilt, Delikatessbutiken, Oviken Ost, Åre Fisk och rökeri, Stocketitt m fl.