

 **Efterrätt.**

**Messmörspannacotta**

7 dl grädde

2 dl mjölk

1 ½ dl syltsocker

6 msk gammeldags messmör

1 tsk vaniljsocker

Koka grädde, mjölk vaniljsocker och syltsocker.

Låt koka 30 sekunder.
Ta av från värmen och tillsätt messmör.

***Karamellsås:***

4 dl strösocker

2 dl vatten

1 kvist rosmarin

Smält sockret i en tjockbottnad kastrull.

Sockret skall smälta och bli ljust brunt, dvs karamelliseras.

Var försiktig så att det inte bränns!

Dra av kastrullen från värmen och tillsätt försiktigt vattnet och en kvist rosmarin.

Ställ tillbaka på värmen och låt sockret smälta och koka ihop med vattnet ca 5 minuter.

Låt puttra tills det nästan börjar tjockna igen (sirapsliknande konsistens).

Plocka bort kvisten.

Hälles på pannakottan före servering, ca 2 msk till varje portion.

***Dekoration:***

Goda bär

Kvist färsk rosmarin

***Vid servering:***

Fyll finaste glasen med pannakottan. Låt stelna.

Häll ca 2 msk karamellsås över pannakottan.

Toppa med goda bär och en rosmarinkvist.