Pumpapannacotta med kokosgrädde och pekannötter

Antal: recept_2018_09_18_31

Vi har fångat den typiska pumpkin pie spice-smaken i en pannacotta, en perfekt höstdessert. Istället för gelatin används agar agar, ett bra veganskt alternativ till puddingar av alla slag.

Pris: 1 kr

400 ml kokosmjölk
2 dl pumpapuré (köpt eller egengjord)
0.5 dl lönnsirap
1 tsk kanel
1 krm muskot
En nypa nejlika
En nypa salt
En nypa vaniljpulver
0.5 tsk agar agar

Toppings:
Pekannötter
Flarn av smält kokossocker (Kan uteslutas)

Ställ kokosmjölken i kylen några timmar innan du börjar, eller en timme i frysen, så att den stelnar till lite.

Öppna burken med kokosmjölk och skopa ut det hårdnade kokosmassan och lägg i en skål. Ställ den i kylen tills vidare.

Häll resten av innehållet i kokosmjölksburken i en gryta. Tillsätt agar agar och låt koka upp under omrörning. Låt det koka i 3-5 minuter så att agarpulvret aktiverad. Ta sedan grytan av plattan.

Tillsätt pumpapuré, lönnsirap och kryddor (inklusive vaniljpulver) i grytan och rör runt så att allt bildar en jämn smet. Skeda upp smeten i 5 portionsskålar, ca 1 dl i varje, och släta ut toppen. Ställ i kylen i ca 30 minuter så att pannacottan stelnar.

Om du vill göra ett sockerflarn till dekoration, ta fram ett bakplåtspapper. Smält 4 msk kokossocker i en gryta på medelhög värme. Det är lätt att bränna sockret, så börja hellre på lägre värmen och låt det ta längre tid. Rör runt med en sked tills sockret har blivit en lös massa, ta upp en klick och kleta snabbt ut den på bakplåtspappret. Det stelnar fort, så du behöver vara snabb. Upprepa tills du har ett flarn till varje pannacotta.

När pannacottan stelnat, ta fram kokosmassan du ställt in i kylen. Tillsätt en nypa vaniljpulver och vispa till en fluffig kokosgrädde.

Toppa pannacottan med en klick kokosgrädde och dekorera med pekannötter och sockerflarn, om du gjort ett sådant, och servera.