

Kaffepannacotta med fyllda cigarrer och gelé

- ❖ **Pannacotta:** 4 gelatin, 1 l grädde, 200 ml espresso, 150 gr socker,
- ❖ **Gelé:** 3 gelatin, 225 Sauternes, 75 gr sockerlag (*hälften socker hälften vatten, kokas fem minuter*)
- ❖ **Tuliprullar:** 150 mjukt smör, 300 gr florsocker, 175 siktat mjöl, 1 urtagen vaniljstäng, 7 äggvitor.
- ❖ **Armagnackräm:** 250 ml mjölk, 250 ml grädde, 5 gulor, 30 gr majsnamjöl, 110 gr socker, 2 tsk armagnac

Pannacotta: Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 min. Vispa 5 del grädde luftigt och ställ kallt. Koka upp resten av grädden med övriga ingredienser. Krama ur vätskan ur och tillsätt gelatinet. Låt svalna helt. Vänd ned grädden. Fyll små formar ställ i kyl över natten.

Gelén: Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 min. Värm till 90 grader, sockerlagen och vinet. Krama ur vätskan ur och tillsätt gelatinet och håll upp i litet kantigt bleck. Låt stelna över natten.

Tulipformar: Ugn 160 grader. Smöret, florsockret, vaniljen, vispas luftigt i liten matberedare. Vispa vitorna luftigt och tillsätt sakta i smörsmeten. Vänd ner mjölet försiktigt. Låt vila 1 timme. Forma tunna 10 cm cirklar på teflonpapper och baka 5 minuter. Medan de tunna små bottarna är värna rulla runt en tjock penna eller dyl. till cigarrformar. Upprepa så varje person får två stycken (*16 cigarrer*)

Armagnac kräm: Koka upp mjölk och grädde i en tjockbottnad kastrull. Vispa gulor och socker luftigt vänd ned majsnamjölet. Vispa ned äggsmeten i vätskan på spisen sjud 2 minuter under konstant vispning så det tjocknar. Sila och låt svalna. Vispa i spriten (armagnacen).

Servering: Ta ut pannacottan ur sin form, fyll cigarrerna med krämen och tärna gelén. Arrangera som bilden.
