

# Glögipannacotta

Tämä herkullinen glögillä kruunattu ja kookosmaidosta valmistettu pannacotta maistuu joulun jälkiruokana.



## KOOKOSPANNACOTTA

3 dl kermaista kookosmaitoa

2 rkl psylliumjauhetta (löydät ruokakauppojen leivontahyllystä, korvaa liiviatteen)

riipaus jauhettua kardemummaa

0,5 tl vaniljajauhetta tai 1 vaniljatangon siemenet

## GLÖGIKILLE

1 dl glögiä (alkoholillista tai alkoholitonta)

1 rkl psylliumjauhetta



MAKEA JÄLKIRUOKA



2 HLÖ



15-30 MIN

Helppossa vegaanissa pannacottassa on kerma korvattu kookosmaidolla ja liivate helpokäyttöisellä psylliumjauheella, jota löydät ruokakauppojen leivontahyllystä. Glögikiilteen voit valmistaa joko alkoholillisesta tai alkoholittomasta glögistä.

## VALMISTUS

- 1 Sekoita kookospannacottan ainekset tehosekoittimessa tasaiseksi seokseksi ja kaada pannacotta kahteen lasiin.
- 2 Huuhtelee tehosekoittimen kannu. Nosta pannacottalasin jääkaappiin hetkeksi jähmettymään, jotta ainakin pinta hyytyy riittävästi.
- 3 Sekoita psylliumjauhe ja glögi tasaiseksi tehosekoittimessa.
- 4 Lusikoi glögikiille varovasti kookospannacottan päälle laseihin. Nosta jääkaappiin hyytymään vähintään 15 minuutiksi.
- 5 Koristele halutessasi marjoilla.

## VINKKI

Saat parhaan makuisen kookospannacottan, kun käytät metallisen säilyketökin sijasta pahvitölkissä myytävää kermaista kookosmaitoa.



Resepti Hanna Stoltin ruokakirjasta VEGE Talvi

Hanna Stolt pitää suosittua blogia Gurmee.net ja on julkaissut kolme ruokakirjaa joista tuoreimpana VEGE Talvi (Readme.fi 2017). VEGE Talvi -kirjasta löytyvät talven parhaat kasvisreseptit arkeen, joulun ja uuteen vuoteen.