



Annosmäärä: 4 annosta

#### Panna cottaan:

|     |     |                        |
|-----|-----|------------------------|
| 3   | dl  | kuohu- tai vispikermää |
| 1   | dl  | maitoa                 |
| 2   | kpl | liivatelehteä          |
| 2-3 | rkl | sokeria                |
| 1   | tl  | vaniljasokeria         |

#### Makeaan glögisiirappiin:

|      |     |                                                         |
|------|-----|---------------------------------------------------------|
| 1    | dl  | Marli Perinteinen glögitiivistettä<br>laimentamattomana |
| 1    | dl  | sokeria                                                 |
| n. 1 | rkl | vettä                                                   |

## PANNA COTTA JA MAKEA GLÖGISIIRAPPI

Keitä kokoon herkullisen makea glögisiirappi ja kruunaa sillä vaniljainen panna cotta. Maistuva jälkiruoka sopii niin pikkujoulu- kuin joulupöytäänkin.

Valmista ensin panna cottat: pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Mittaa kerma ja maito kattilaan, kiehauta. Lisää liivatelehdet ja sokerit, kuumenna uudelleen kiehuvaaksi. Jäähdytä hetki ja jaa tarjoilumaljoihin. Peitä maljat tuorekelmulla ja siirrä jääkaappiin hyytymään ainakin neljän tunnin ajaksi, mielellään yön yli.

Valmista makea glögisiirappi: mittaa ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia tai kunnes seos sakeutuu. Jäähdytä.

Juuri ennen tarjoilua jaa makea glögisiirappi panna cotta -maljoihin. Halutessasi voit lisätä panna cotta -annosten pinnalle nokareen kermavaahtoa ja muutaman mantelilastun. Tarjoa jälkiruokana.