



Chokladdoppad lollypop med clementin och havtorn

En festlig lollypop med fräscha toner av fruktig clementin och syrlig havtorn. Välj ett fint strössel för extra festlig känsla!

🕒 Cirka 2 timmar med frystid

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Havtorn- och clementin pannacotta

2 gelatinblad
 100 gr havtornsjuice
 100 gr clementinjuice
 Zest från en apelsin
 30 gr socker
 0,5 vaniljstång
 250 gr vispgrädde

Krämig choklad

1½ gelatinblad
 100 gr mjölkchoklad
 20 gr socker
 0,5 vaniljstång
 300 gr vispgrädde

Till dopping

300 gr mjölkchoklad
 40 gr kakaonibs
 40 gr valfritt strössel

Pannacotta

1. Blötlägg gelatinet
2. Koka havtornsjuice, clementinjuice, apelsincest och socker tills 130 gr återstår
3. Koka grädden med vaniljstången tills 200 gr återstår
4. Blanda ner den reducerade havtorns- och clementinjuicen i grädden
5. Låt svalna något och tillsätt gelatin. Fyll sedan upp i halvsfärer och frys

Krämig choklad

1. Blötlägg gelatinet
2. Smält chokladen till 40-45°C
3. Koka grädden med vaniljstång och socker tills 250 gr återstår
4. Blanda ner den reducerade grädden i den smälta chokladen i tre omgångar och tillsätt gelatin
5. Fyll upp i halvsfärer och frys

Topping

1. Smält mjölkchokladen till 40-45°C i vattenbad. När chokladen är smält, blanda i kakaonibs
2. Tag ut halvsfärerna ur frysen och ta ut dem ur formarna. Sätt ihop två halvor, en av varje smak, till en boll och stick i en glasspinne
3. Doppa därefter de frysta kulorna i chokladen och håll på strössel
4. Förvara i frysen. Ta fram och låt tina innan servering