

## Recept I Simons Panna

### Hjortron mousse

3 gelatinblad  
2 äggulor  
2/3 dl florsocker  
2 dl vispgrädde  
1 dl turkisk yoghurt  
3 dl hjortron  
1 st thaiti vaniljstång

#### **Beredning:**

Blötlägg gelatinet.

Vispa upp äggulorna och florsockret hårt för sig.

Koka hjortron med 1 dl socker samt i urskrapad vaniljstång, koka även med stången.

Passera genom finmaskig sil till pure. Krama ut vattnet på gelatinbladen och smält det i puren.

Låt svalna.

Vispa grädden.

Vänd ner äggsmeten i puren och sedan yoghurten.

Vänd sedan ned grädden pö om pö.

Häll upp i fina glas och garnera med hjortron och citronmeliss.