



DESSERT

Saffranspannacotta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **3**



Busenkelt att göra och kan förberedas dagen innan. Smakar ljuvligt av saffran. Lägg till 3 timmar att stelna i kylskåp.

Servera i snygga glas.



INGREDIENSER

2,5 dl vispgrädde
1 msk rörsocker
1 tsk vaniljsocker
1/2 pkt saffran (0,25g)
1 gelatinblad

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg gelatinbladet i blöt minst 5 minuter.

Lägg övriga ingredienser i en kastrull och koka upp. Krama ur vattnet ur gelatinbladet och ta kastrullen från spisen. Lägg i gelatinbladet och rör om så det smälter.

Häll upp i snygga glas och låt stå kallt minst 3 timmar.