

- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Budget, Lättlagat, Fest

bild saknas

SAFFRANSPANNACOTTA

Ingredienser ▮

2 blad gelatin
5 dl vispgrädde
1 pkt saffran
 $\frac{1}{2}$ dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

▮ Garnering

3 st passionsfrukt (*en halv på varje*)

Gör så här ▮

Låt gelatinet ligga i vatten i ca 5 min.
Koka upp grädde, saffran och socker i en kastrull.

Ta upp och lägg ner gelatinbladen i gräddblandningen så de smälter. Rör runt lite försiktigt. Låt svalna lite och tillsätt vaniljsockret.

Häll upp i små formar eller glas (de är ganska mäktiga så man orkar inte så mkt).

Låt stelna i kylan i minst 3 timmar, de kan gärna stå över natten.

Garnera med passionsfrukter