



Saffranspannacotta

Ingredienser För 4 personer

5 dl grädde
0,5 gram saffran (1 förpackning)
1 citron
2 msk socker
1st gelatinblad
4 hallon till garnering

Tillagning

1. Lägg gelatinet i kallt vatten.
2. Koka upp grädden och dra åt sidan.
3. Riv skalet från citron. Krama ur vattnet från gelatin. Blanda citron, saffran, socker och gelatin med grädden, tills gelatinet löst sig.
4. Häll upp i portionsformar och ställ i kylskåp tills de stelnat, minst 3 timmar.
5. Servera med ett fint hallon på toppen.