


Saffranspanacotta

Julig pannacotta med smak av saffran

cirka 4 - 6 portioner

 Lyckas lätt

 up to 20 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

5 dl vispgrädde
0,5 dl strösocker
1 påse Dr. Oetker Vegegel
1 st Vaniljstänger
0,5 g saffran

Till servering:

cirka 2 dl vispad grädde
cirka 0,5 - 1 dl lingon

1 Gör så här:

Skär ett snitt längs långsidan på vaniljstängeln och skrapa ur kärnorna. (Om du använder gelatinblad, blötlägg dem ett par minuter i kallt vatten.)

2 Vispa samman grädde, socker, vegegel (eller de urkramade gelatinbladen), saffran och vaniljkärnor i en kastrull. Koka upp under omröring.

3 Fördela den varma saffransgrädden i glas eller formar. Vi har använt små glöggmuggar. Ställ i kylskåp i ca 3 timmar.

4 Innan servering: Dekorera med en klick vispad grädde och lingon.

Tip from the Test Kitchen

- Vi har valt att använda Vegegel som är vegetariskt alternativ till gelatin. Om du vill använda vanlig gelatin behöver du 2 blad till en sats.