



Saffranspanacotta

Ca 4 - 6 portioner



Lätt

Ca 20 Min.



Ingredienser

- 5 dl vispgrädde
- 1/2 dl strösocker
- 1 påse Dr. Oetker Vegegel
- 1 st Dr. Oetker Vaniljstång
- 1 msk Dr. Oetker Saffransarom

Till servering

- Ca 2 dl vispad grädde
- Ca 1/2 - 1 dl lingon

1 Gör så här:

Skär ett snitt längs långsidan på vaniljstången 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), saffransarom 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.

Tips från Test köket

- 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.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80