

## **Saffranspanncotta** (från en vän)

6 p

**2 gelantinblad** läggs i vatten ca 5 minuter.

**5 dl vispgrädde, 1 pkt saffran och ½ dl socker** kokas upp.

Ta upp gelantinet och låt smälta i blandningen. Låt svalna (det har jag aldrig tid att vänta på utan kör bara på och det har fungerat det också). Tillsätt **1 tsk vaniljsocker**.

Häll upp i glas. Låt stelna i kylskåp minst 3 timmar. Jag garnerade sedan med spritsad vispgrädde, hallon och ett pepparkakshjärta, men allt är tillåtet – bara det smakar gott 😊!