

EN SMAKSAK

:C

Saffranspannacotta

~~Klagat hos ett gästplugg hos Emma som Matkrypin (istället för drasmatkrypin.blogspot.se/) med denna gyllengula saffranspannacotta som passar fint som dessert nu i december. Gör som mig och spana in hennes fina blogg för inspiration och recept!~~

Världens dyraste krydda smakar aldrig så gott som under julen. Pannacotta blir lätt mäktigt och gräddigt – därför har jag lättat upp den med yoghurt och clementinskal. Fräsch tillsammans med exotisk frukt eller kryddmarinerade bär. En smarrig juldessert!



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc044622.jpg>)

Saffranspannacotta med clementin

En saffranspannacotta är verkligen en lyxig men lättlagad juldessert. Pannacottan blir lite lättare och fräschare i smaken med hjälp av yoghurt och clementinskal. Dessutom serverar jag den i små glas tillsammans med fräsch, exotisk frukt eller kryddmarinerade bär.

ca 4 dl färdig pannacotta (4-8 portioner beroende på storlek)

2 gelatinblad

0,5 g saffran (1 påse)

3 msk strösocker

3 dl grädde

en liten nypa salt

skal av 1 clementin

1 dl naturell yoghurt

Gärna exotisk frukt och eller bär till servering

Gör så här:

Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten under ca 5 minuter.

Stöt saffran med socker i en mortel.

Koka upp grädde, saffranssockret, salt och clementinskal under lättsam vispning i en kastrull. Lyft upp och krama ur gelatinbladen och vispa ner dem i den varma gräddblandningen. Låt svalna lite innan du rör ner yoghurten. Låt svalna helt innan du fyller små portionsglas. Låt stå kallt i kylen några timmar eller över natten tills pannacottan stelnat.

Servera gärna med exotisk frukt och eller (marinerade) bär.



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc044629.jpg>

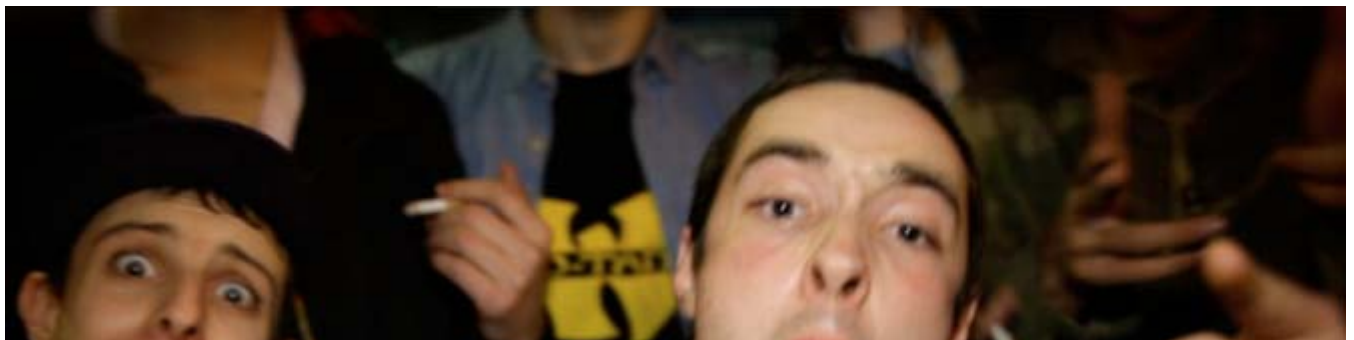
Pannacottan är också god att servera med [kryddmarinerade bär](http://ensmaksak.com/2013/12/12/kryddmarinerade-bar-med-saffransgradde/) (<http://ensmaksak.com/2013/12/12/kryddmarinerade-bar-med-saffransgradde/>).



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc084818.jpg>

You May Like

- 1.



- **KOMMENTARER** *4 kommentarer*
- **KATEGORIER** *Bakverk & dessert, Recept*

4 svar till "Saffranspannacotta"

Malin 13 december, 2013 den 09:57 #

Gud vad mumsigt det här lät Själv avnjuter jag just nu min havregrynsgröt som är smaksatt med saffran. Tillsammans med lingonsylt, frysta lingon, russin och keso är det en av mina bästa gröter(stavning? haha) så här i december.

SVARA

Johanna 13 december, 2013 den 18:33 #

Din grötfrulle lät ju inte alls dum. Får ge mig på den snarast! ("Gröter" låter ju helmärkligt. Grötar?)

SVARA

Malin 13 december, 2013 den 18:37 #

Haha jag vet, tyckte det med. Grötar kanske funkar bättre?

Men det tycker jag genast du ska göra, den är fantastisk god. Lussebulls-frukost typ!

Trackbacks/Pingbacks

1. [Desserttips | en smaksak](#) - 30 december, 2013
[...] saffranspannacotta med clementin och exotisk [...]

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM.](#)

[THE BUENO THEME.](#)

Följ

Följ "en smaksak"

Powered by [WordPress.com](#)