

# Pannacotta

5 dl grädde

0.5 dlsocker

1 Vaniljstång eller 0,5 gram saffran

2 st gelatinblad

Garnering

100 g mörk choklad

och eller bär

Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten.

**Vaniljpannacotta:** Skär upp vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Lägg fröna och stången i en kastrull.

**Saffranspannacotta:** tillsätt saffran i grädden

Häll på grädde, socker och låt blandningen sjuda över låg värme i ca 3 minuter.

Ta upp gelatinbladen ur vattnet, krama ur dem och vispa ner dem i grädden.

Ta sedan bort vaniljstången och fördela krämen i portionsformar.

Låt stå i kylskåpet i ca 3 timmar eller till de har stelnat.

Smält chokladen och ringla över smörpapper  
Ställ in i kylen och servera till pannacotta