

## Saffranspannacotta med mandarinkolasås

2 gelatinblad  
5 dl grädde  
1 dl strösocker  
1 påse saffran

½ dl grädde  
½ dl socker  
½ dl ljus sirap  
½ mandarin, finrivet skal

-blötlägg gelatinbladen i kallt vatten  
-koka upp grädde, socker och saffran, dra av från plattan och låt stå i 10 minuter  
-krama ur vattnet ur gelatinbladen och rör ner dem i grädden  
-häll upp pannacotta i 4 portionsformar och kyl

-blanda grädde socker, sirap och mandarinskalet  
-koka upp och låt koka i 1 minut, kyl ner