

Recept I Simons Panna

Saffranspannkaka

1 dl sötmandel
2 pkt saffran
3 msk socker
½ Tsk vaniljsocker
1 1/2 dl vispgrädde
1 L kokt risgrynsgröt
3 ägg
Smör (till formen)

Beredning:

Skålla och skala samt hacka mandeln
Stöt saffran i mortel med socker och vaniljsocker
Vispa upp äggen och tillsätt saffran och sockerblandningen sedan gröten och grädden.
Häll ut i form och baka av i ugn på 225 grader i ca 20-25 min

Servera med lättvispad grädde och åkerbärsylt (eller hjortron)

Crème caramel

2 dl strösocker

4 dl grädde
1 dl mjölk
1 st vaniljstång (Tahiti)
3 ägg
1 äggula

Beredning:

Smält socker i en kastrull sakta till det är en brun karamell, vicka kastrullen så allt socker smälter sakta.
Häll upp ett tunt lager i portionsformar

Koka upp grädde och mjölk med klyvd vaniljstång.
Vispa upp äggen och häll över mjölk och grädde blandningen.
Häll smeten i portionsformarna och ställ i vattenbad och dra plastfilm över hela plåten och baka av på 130 grader i ca 30 min eller till smeten har stelnat i ugn.
Låt svalna i kyl minst 1 timme innan man vänder upp den på tallrik.