

Hemmagjord saffransglass

8 portioner 9 timmar

Ingredienser

1g saffran
2 tsk socker
1 msk vatten
5 dl vispgrädde
1 burk söttad kondenserad mjölk

Gör så här

Mortla samman saffran och socker. Hetta upp vattnet i en kastrull och häll över safranet och sockret. Låt sockret lösas upp.

Vispa sedan grädden fast och fluffig. Vispa därefter upp den kondenserade mjölken i en separat bunke, så att den blir något luftigare.

Blanda samman allt, se till att safranen blandas ut väl i smeten.

Häll sedan i en avlång form och ställ i frysen i cirka 8 timmar.

