



Safransgul kesokake

Ingredients

Mørdeigsbunn:

3,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

1 dl sukker

2 ts vaniljesukker

100 g smør

1 egg

Fyll:

4 egg

1,5 dl sukker

2,5 g safran (se tips)

50 g skåldede, finhakkede mandler

1 dl rosiner (gjærne lyse sultanarosiner)

skall av 1 sitron

1,5 dl polentagryn

500 g cottage cheese (ca 2 pk)

Pynt:

litt melisdryss



Instructions

Bland det tørre til mørdeigen. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt, rundt form (26 cm i diameter). La deigen gå ca 3 cm oppover kanten på formen. Sett kaldt i 30 min.

Til fyllet piskes egg og sukker luftig og porøst. Rør i safran, mandler, rosiner, sitronskall, polentagryn og til slutt cottage cheese. Rør blandingen jevn og hell i formen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 45 min. Avkjøl til den er lunken. Sikt over litt melis til pynt.

Tips

Til fyllet er det praktisk å bruke ferdig skåldede og finhakke mandler fra Freia. 50 g tilsvarer 1 pk.

1 glass med Hindu safran inneholder en pakke med 250 mg (dvs 2,5 g). Safranen er da ferdig pulverisert. Kjøper du safran i tråder (dvs ikke pulverisert), må den støtes i morter med 1 ts sukker før den tilsettes fyllet.

Kaken kan være litt vanskelig å få ut av formen. Smør godt og bruk gjerne bakepapir i bunnen. Et godt tips er å lage kaken i en form som du også kan bruke til servering, f.eks. Porsgrunns runde kakeform med innebygget fat (se bildet).

Kaken smaker best når den er litt lunken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/safransgul-kesokake>