Safransgul kesokake



Ingredienser

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 (gjerne lyse sultanarosiner)
skall av 1 sitron
1,5 dl polentagryn
500 g cottage cheese (ca 2 pk)

Pynt:
litt melisdryss

Fremgangsmåte

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 finhakkede 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: https://dev.detsoteliv.no/safransgul-kesokake