Det søte liv...

Safrankake



Ingredienser

3 store egg
2 dl sukker
100 g smør
0,5 g safran (se tips)
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl rosiner

Pynt:
35 g mandelflak
2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland inn i eggedosisen sammen med støtt safran (se tips). Bland rosinene med litt av melet (dette forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av melet med bakepulver og vend inn i deigen. Rør i de melete rosinene til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og dryss over mandelflak og perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter, til kaken er gjennomstekt (sjekk med kakenål).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut og legges over på et fat.

Tips

Safran fås kjøpt ferdig pulverisert i små poser på 0,5 g. Alternativt kan du kjøpe safran i tråder som knuses med morter med en sukkerbit før du har den i deigen. Det går fint å bruke 1 gram hvis du liker sterkere safransmak.

Safrankake egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/safrankake