

Saffranskladdkaka m apelsingrädde

8 personer

- 1 kuvert saffran, 0,5 g
- 1 msk vodka (kan uteslutas)
- 100 g smör
- 100 g vit choklad
- 2 ägg
- 2 dl socker
- 2 dl mjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- ströbröd
- Vispad grädde till servering
- Finrivet apelsinskal och saft efter smak

Sätt ugn på 175C.

Låt saffranet stå och dra i 1 msk vodka minst 15 min.

Smält smöret i en kastrull, rör ner saffranet i smöret efter att det smält, dra bort kastrullen från värmen och rör ner chokladen delad i bitar.

Rör samman ägg och socker i en bunke och häll sedan ner chokladröran däri. Blanda i mjölet och vaniljsockret, och rör till en slät smet.

Kläm fast ett bakplåtspapper i en form med löstagbara kanter, ca 22-24 cm. Smörj och bröa formen, och häll i smeten.

Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min, den ska vara lite kladdig.

Servera kakan kall med vispgrädde som du rivit ner lite apelsinskal och pressat ner lite apelsinsaft i