




GLUTENFRI SAFFRANSKAKA



 60 min

 10-12 bitar



INGREDIENSER

- 1 dl mjölk
- 0,5 g saffran (ca 1 påse)
- skal av 1 apelsin (fint rivnen)
- 2,5 dl strösocker
- 100 g rumsvarmt smör
- 3 ägg (stora M/L)
- 3 dl mandelmjöl
- 1 dl potatismjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljsocker

Till kokostäcket:

- 200 g kokosflingor
- 1,5 dl ljus sirap
- 50 g smör
- 1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Kakan: Sätt ugnen på 175 grader och smörj en rund springform (ca 24 cm i diameter) eller klä den med bakplåtspapper.
2. Häll 1 dl mjölk i en liten skål och tillsätt saffran. Låt stå några minuter så saffranen släpper sin färg och smak.
3. Riv apelsinskalet fint och blanda med socker (glöm inte att tvätta apelsiner innan). Gnugga med händer, socker och apelsinskalare så att socker nästan blir blött.
4. Vispa det rumsvarma smöret och sockret tills det blir ljus och luftigt. Tillsätt äggen ett i taget och vispa mellan varje.
5. Blanda mandelmjöl, potatismjöl, bakpulver och vaniljsocker i en separat skål.
6. Tillsätt de torra ingredienserna, samt saffransbaningen i smeten och vänd försiktigt ihop till en jämn smet.
7. Häll smeten i den förberedda formen och grädda i mitten av ugnen i ca 25-30 minuter. Under tiden kan du göra kokostäcke.
8. Kokostäcke: Smält smöret i en kastrull och rör ner sirap och kokosflingor. Blanda tills allt är jämnt fördelat.
9. Bred kokostäcket på kakan och grädda i ytterligare 10-15 minuter tills kokostäcket är gyllenbrunt och kakan har fått en fin yta.
10. Låt kakan svalna något innan du tar den ur formen. Om du vill kan du ringla lite smält choklad över.
11. Den är ljuvligt god att servera både ljummen och kall, gärna med en klick grädde eller lite vaniljglass.