



Apelsin och saffranskaka

Ingredienser 12 bitar

200 g	smör
0,5 g	saffran
1 st	sockerbit
2 st	ägg
3 dl	strösocker
1,5 dl	vispgrädde
1 st	apelsin, rivet skal och saft
4 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver

Topping

100 g	smör, smält, avsvanat
100 g	philadelphiaost
1,5 dl	florsocker
1 tsk	vaniljsocker
1 st	citron, rivet skal och saft

Garnering

1 nypa	choklad, mörk
--------	---------------

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175°. Smält smöret till kakan och låt det svalna något. Stöt saffranet tillsammans med sockerbiten i en mortel. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt saffran, grädde, smör, apelsinskal och apelsinsaft. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form, ca 24 cm i diameter.
2. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt kakan kallna.
3. Vispa samman alla ingredienserna till toppingen till en luftig smet. Bred smeten över kakan och strö över hyvlad choklad. Låt stå kallt till servering.