



Foto: Lina Eriksson

Saffransbutterkaka med apelsinkräm och pistaschnötter

Ingredienser 1 sats

0,5 st lussekatter, sats grunddeg

Apelsinkräm:

0,5 dl apelsinjuice, koncentrerad

0,5 dl mellangrädde

1 st äggula

2 msk vetemjöl

2 msk strösocker

0,5 tsk vaniljsocker

0,5 st apelsin, rivet skal

Fyllning:

75 g smör

0,5 dl strösocker

1 msk kardemumma, stött

pensling och garnering:

1 st uppvispat ägg

1 dl hackade pistaschnötter

Glasyr:

1,5 dl florsocker

1 msk vatten

Tillagning

Apelsinkrämen kan du med fördel göra någon dag i förväg.

1. Gör saffransdegen enligt grundreceptet.

2. **Kräm:** Sjud alla ingredienser utom apelsinskal och vaniljsocker i en kastrull. Sjud tills krämen börjar tjockna, ca 5 min. Vispa i vaniljsocker och apelsinskal, låt svalna.

3. Kavla ut saffransdegen på mjölad arbetsbänk till en stor platta, ca 30 x 40 cm.

Bred på smör, strö över socker och kardemumma.

4. Rulla ihop degen. Skär i ca 2 cm breda bitar. Lägg 10 bitar i smord form med löstagbar kant (24 cm i diameter). Det kommer att se glest ut men de jäser ihop. Lägg bullbitarna som blir över på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.

5. Spritsa i apelsinkrämen jämnt fördelat på butterkakan. Pensla med ägg. Strö över pistaschnötter.

6. Grädda butterkakan 20-22 min i nedre delen av ugnen. Ta ut och låt svalna på galler.

7. Blanda florsocker och vatten och ringla det över butterkakan som ett rutmönster. Låt stelna.