



Safrangul kesokake

Ingredienser

Mørdeigsbunn:

- 3,5 dl hvetemel
- 1,5 ts bakepulver
- 1 dl sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 100 g smør
- 1 egg

Fyll:

- 4 egg
- 1,5 dl sukker
- 2,5 g safran (se tips)
- 50 g skåldede, finhakkede mandler
- 1 dl rosiner (gjerne lyse sultanarosiner)
- skall av 1 sitron
- 1,5 dl polentagryn
- 500 g cottage cheese (ca 2 pk)

Pynt:

- litt melisdryss

Fremgangsmåte

Bland det tørre til mørdeigen. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt, rundt form (26 cm i diameter). La deigen gå ca 3 cm oppover kanten på formen. Sett kaldt i 30 min.



Til fyllet piskes egg og sukker luftig og porøst. Rør i safran, mandler, rosiner, sitronskall, polentagryn og til slutt cottage cheese. Rør blandingen jevn og hell i formen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 45 min. Avkjøl til den er lunken. Sikt over litt melis til pynt.

Tips

Til fyllet er det praktisk å bruke ferdig skåldede og finhakkede mandler fra Freia. 50 g tilsvarer 1 pk.

1 glass med Hindu safran inneholder en pakke med 250 mg (dvs 2,5 g). Safranen er da ferdig pulverisert. Kjøper du safran i tråder (dvs ikke pulverisert), må den støtes i morter med 1 ts sukker før den tilsettes fyllet.

Kaken kan være litt vanskelig å få ut av formen. Smør godt og bruk gjerne bakepapir i bunnen. Et godt tips er å lage kaken i en form som du også kan bruke til servering, f.eks. Porsgrunns runde kakeform med innebygget fat (se bildet).

Kaken smaker best når den er litt lunken.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/safransgul-kesokake>