

Saffranskladdkaka

Ingredienser

1,5 dl Mandelmjöl
1,5 dl Majsmjöl
150 g Smör
280 g Vitchoklad
3 st Ägg
1 krm Vaniljpulver
2 msk Ljus sirap
0,5 g Saffran
1 krm Salt
Mandelmjöl
Smör

Årets juleferrätt är här! Skäm bort dina gäster med en julig kladdkaka.

Förberedelsetid: 00:15

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

1.
Värm ugnen till 175 grader.
2.
Smörj och bröa en springform med 30 cm Ø med mandelmjöl.
3.
Smält smöret i en kastrull. Tillsätt vitchokladbitar och saffran och rör om tills chokladen smält.
4.
Tillsätt resten av ingredienserna och rör om till en jämn smet. Häll massan i springformen och grädda i mitten av ugnen i 20 minuter.
5.
Servera med vaniljglass och bär.