



Saffran, apelsin och vallmotårta med Cream cheese frosting

en liten tårta i fyra lager eller en större i två lager

0,5 g saffran + 1 msk kokande vatten

zest av 1 apelsin

...

300 g smör

3 dl (300 g) råsocker

...

7 ekologiska ägg, lätt uppvispade med 1 msk mjölk

...

ca 7,5 dl (300 g) almond flour

2 msk majsmjöl

3 msk svart vallmofrö

en nypa havssalt

- 1) Sätt ugnen på 175° C. Klä två runda kakformar (ca 23-26 cm) med bakplåtspapper för en kaka i två större lager. Eller använd två rektangulära bakformar/plåtar stora nog att ta ut två rundlar ur varje för att göra en hög liten kaka i fyra lager.
- 2) Lös upp saffranet i 1 msk kokande vatten. Tillsätt apelsinzest och ställ åt sidan. Blanda mjölsorter, vallmofrö och salt i en bunke och ställ åt sidan tills vidare.
- 2) Vispa smör och socker vitt och poröst. Tillsätt äggen, lite i taget, under konstant vispning.
- 3) Vänd försiktigt ned saffran/apelsinzest i smör/äggblandningen och vänd till sist ned mjölblandningen med en spatel/slickepott. Bred försiktigt ut smeten jämnt i formarna.
- 4) Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter. Prova med en baksticka - när den är torr är kakan klar. Låt svalna en aning i bakformen, tag sedan ur kakorna och låt dem svalna på galler.

.....

Cream cheese frosting

150 g smör

100 g mjuk färskost av getmjölk

100 g cream cheese (typ Philadelphia)

5 dl florsocker

en nypa salt

1/2 vaniljstång, fröna urskrapade

- 1) Vispa ihop alla ingredienser till en vit och fluffig smet med elvisp.
- 2) Placera den första tårtbotten på ett fat och bred ett tjockt lager frosting ovanpå. Upprepa med resterande lager och täck sedan tårtan med frosting med hjälp av en kniv eller palett. Kyl 10-20 minuter innan servering för att kakan skall stelna något.

Dekorera med anemoner om du önskar, men se till att skydda tårtan med en bit plastfolie eller vitt bakpapper eftersom anemoner inte är ätbara!