



Saffranskladdkaka med vit choklad

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **35 min** Portioner: **8-10**



Saffran och vit choklad tillsammans i en kladdkaka, mums!



INGREDIENSER

2 ekologiska ägg
200 g smör
2.5 dl socker
3 dl mjöl
1 paket saffran (0,5 g)
2 msk vaniljsocker
185 g marabou vit chokladkaka (1)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Lägg bakplåtspapper i en springform (jag har använt en som är 23 cm). Smörj kanterna med smör.
- 2** Hacka chokladen. Smält smöret på låg värme, tillsätt chokladhacket och saffran. Rör runt tills allt har smält.
- 3** Sikta ner mjöl och vaniljsockret i en skål, tillsätt sockret och rör runt. Tillsätt äggen och rör runt, häll i chokladblandningen och rör till en jämn smet. Häll smeten i formen och sätt in i ugnen, mellan mitten och nedre delen ca 20 minuter.
Kakan ska inte bli fast utan fortfarande väldigt kladdig och dallrig i mitten. Den stelnar till när den svalnat och fått stå i kylan över natten.
- 4** Servera med lättvispad grädde och kanske lite hallon till.