Det søte liv...

Gotlandsk safranspannekake



Ingredienser

♥ 500 g ferdiglaget risgrøt
♥ 1 dl kremfløte
♥ 50 g hakkede, skåldede mandler
♥ 0,5 g safran
♥ 3 egg
♥ 3 ss sukker
♥ 0,5 ts salt
- -
♥ 1 ss smør til formen

Servering:
♥ 3 dl kremfløte eller seterrømme
♥ 3 dl syltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Visp sammen fløte, safranpulveret, egg, sukker og salt med en stålvisp. Rør dette så sammen med risengrynsgrøten. Vend i mandlene til slutt.

Fordel blandingen i en godt smurt, ildfast form (se tips). Stekes midt i ovnen ved 225°C i 20-30 min, til overflaten er gylden og fast.

Serveres lunken med pisket krem eller seterrømme og syltetøy.

Tips

Tilpass steketiden til størrelsen på den ildfaste formen. Ideelt skal kaken ende opp å bli ca 2 cm høy. Du kan eventuelt doble oppskriften og steke kaken i stor

langpanne.

Jeg synes bringebærsyltetøy passer perfekt til denne desserten. Det er også veldig godt med bjørnebærsyltetøy. Men vil du følge tradisjonen fullt og helt, bruker du syltetøy laget av "salmbär", som er en helt spesiell type blå bringebær som er i slekt med bjørnebær, men som ligner bringebær med matt blåfarge. Disse spesielle bærene vokser i Skåne och på Gotland.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gotlandsk-safranspannekake