DESSERT

Saffranspannkaka med toscatäcke

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**

45

Gotländsk saffranspannkaka, men där vi lägger mandel som ett toscatäcke och skippar sylt och grädde och istället bara njuter den som den är!

Med god smak av saffran och härligt mjuk inre och krispig på toppen blir det här en riktig goding att servera när som helst i juletid. Saffranspannkaka är gjort med risgrynsgröt som bas och du väljer själv om du vill ha egengjord eller färdigköpt.

INGREDIENSER

8 deciliter risgrynsgröt
1 paket saffran 0.5 gram
3 stycken ägg
2 deciliter vispgrädde
0.5-1 deciliter socker. mängden är beroende på hur söt gröten är, så smaka vad som passar dig
Toscasmet

100 gram smör
0.5 deciliter socker
2 matskedar ljus sirap
100 gram flagad mandel
1 matsked vetemjöl
2 matskedar mjölk

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.Vispa ihop ägg med socker, grädde och saffran.Vispa ner risgrynsgröten i smeten.Fyll i form eller formar som du tycker passar och som tåler ugnsvärmen.Grädda i 20 minuter och ta ut saffranspannkakan.

2. ToscatäckeHetta upp smöret i en kastrull, tillsätt socker och sirap under omrörning på medelvärme till sockret smält.Vispa ner mjöl och sedan mjölk och sedan mandelflarn och låt koka lätt i cirka 1 minut med omrörning.När saffranspannkakan har gått siná första 20 minuter så tar du ut den från ugnen och brer försiktigt på toscasmeten så den täcker och gräddar vidare i cirka 20 minuter till eller tills du ser och känner att toscatäcket blivit krispigt.Låt svalna något före servering.