



Gotländsk saffransrulltårta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner:



Här kommer ett recept på rulltårta som ni kommer älska!

Jag fick inspiration i Visby i somras när jag var där. Saffranspannkaka är en Gotländsk dessert - här gjord som en variant på rulltårta.

Servera som den är till fikat eller kanske med en klick grädde på toppen till efterrätt!



INGREDIENSER

2 dl vetemjöl
1.5 tsk bakpulver
1 paket saffran
3 st ägg
1.5 dl socker
0.25 dl lättmjölk
3 msk socker att strö över kakan

Fyllning

1 dl grädde
200 g salmbärssylt

100 g sötmandel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 250 grader.
- 2** Blanda vetemjöl, bakpulver och saffran.
- 3** Ta ägg och socker i en separat bunke och vispa poröst (tar ca 4-5 min). Sikta ner mjölblandningen och rör om. Häll i mjölk och rör om.
- 4** Bred ut på ett bakplåtspapper och in i ugnen ca 5 min.
- 5** Ta ut. Strö över socker. Lägg ovanpå ett bakplåtspapper och vänd kakan.
- 6** Dra av bakplåtspappret och låt svalna.
- 7** Skålla mandeln och mixa/hacka till små bitar.
- 8** Vispa grädden.
- 9** Bred på salmbärssylt. Bred på grädden. Strö på mandeln.
- 10** Rulla ihop från den långa sidan.