BAKA

Gotländsk saffransrulltårta

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

45

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.