


Glutenfri Saffran & Vallmotårta

Recept på spännande och glutenfri tårta, med ljuva smaker av vanilj och saffran.

1 tårta  Lite träning krävs  up to 100 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

250 g mandelmjöl (5,5 dl)
2 msk majs mjöl
3 msk vallmofrö
1 krm salt
250 g smör rumstempererat
2 dl strösocker
6 st ägg + 1 msk mjök, lätt
uppvispat med gaffel
1 msk Dr. Oetker Saffransarom
1 st apelsiner , skalet

Cream Cheese frosting:

150 g smör rumstempererat
200 g philadelphiaost
rumstempererat
5 dl florsocker
1 krm salt
1 st Vaniljstänger
Dr. Oetker Silver Pearls chocolate
och Dr. Oetker Mandelspån till
dekoration

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Klä botten av tre små runda (15-18 cm), eller - för en tvåvåningstårta - två 24-26 cm, bakformar av teflon med bakplåtspapper. Om du inte har flera runda bakformar av samma storlek kan du baka ut smeten i en långpanna klädd med bakplåtspapper, och sedan ta ut rundlar med ett mått alt. rund skål eller liknande.
- 2 Blanda samman mandelmjöl, majs mjöl, vallmofrö och salt i en bunke och ställ åt sidan.
- 3 Vispa smör och socker vitt och krämigt med elvisp. Tillsätt de uppvispade äggen, lite i taget, under fortsatt vispning på låg hastighet.
- 4 Vänd försiktigt ned saffransarom och apelsinskal i äggsmeten med hjälp av en slickepott. Vänd till sist ned mjölblandningen och fördela smeten jämnt i de tre bakformarna.
- 5 Grädda mitt i ugnen ca 35-40 minuter. Låt svalna något och tag sedan ut kakorna ur formarna och låt dem svalna helt på galler.



6 Frosting:

Skär ett snitt i vaniljstången med en liten kniv och skrapa ur fröna.
Vispa alla ingredienser till frosting luftigt och krämigt med elvisp.

- 7 Montera ihop kakan genom att bre ett tunt lager frosting mellan bottnarna och sedan täcka hela kakan med frosting. Dekorera med mandelspån, silverkulor och vintergröna kvistar (t.ex. gran eller lärk). Se till att kvistarna är ordentligt rengjorda och torra, och att alla småkryp är borta innan de används som dekoration.

