

Saffransostkaka

Recept på krämig ostkaka, med mjuk konsistens och mild nötig smak. Är absolut godast att äta ljummen, med lite lättvispad grädde och några hallon.

cirka 4 portioner



Lyckas lätt

up to 45 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 2 st ägg
- 250 g ricottaost
- 0,5 dl vispgrädde
- 0,5 dl mjölk
- 0,5 dl Dr. Oetker Mandel skållad
- 0,5 dl mandelmjöl
- 1,5 msk sötningsströ
- 2 tsk Dr. Oetker Saffransarom
- cirka 1 - 2 droppar Dr. Oetker Bittermandelarom
- 2 - 3 msk Mandelspån till topping

Sätt ugnen på 175 grader. Mixa samman alla ingredienser förutom sötmandel med en mixer tills allt blandats. Finhacka sötmandel och blanda ner detta. Klä en brödform, ca 1.5 liter, med bakplåtspapper och fördela i smeten. Strö på mandelspån. Grädda mitt i ugnen i ca 35 minuter.