

# Saffranskladdkaka

## Ingredienser

1,5 dl Mandelmjöl  
1,5 dl Majsmjöl  
150 g Smör  
280 g Vitchoklad  
3 st Ägg  
1 krm Vaniljpulver  
2 msk Ljus sirap  
0,5 g Saffran  
1 krm Salt  
Mandelmjöl  
Smör

Årets juleferrätt är här! Skäm bort dina gäster med en julig kladdkaka.

**Förberedelsetid:** 00:15

**Tillagningstid:** 00:20

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 8

## Tillagning

1.  
Värm ugnen till 175 grader.
2.  
Smörj och bröa en springform med 30 cm Ø med mandelmjöl.
3.  
Smält smöret i en kastrull. Tillsätt vitchokladbitar och saffran och rör om tills chokladen smält.
4.  
Tillsätt resten av ingredienserna och rör om till en jämn smet. Häll massan i springformen och grädda i mitten av ugnen i 20 minuter.
5.  
Servera med vaniljglass och bär.