



Saffranskladdkaka med rättvisa ingredienser

Ingredienser:

ca 90 g vit choklad ger en extra god smak
150 g smör
0,3 - 0,5 g saffran
3 ägg
2 dl socker (pröva rörsocker, det ger en lite annorlunda smak)
½ krm salt
1 ¾ dl vetemjöl
1 krm kardemummakärnor, mortlade (kan uteslutas)

Gör så här:

Mortla saffranet ordentligt tillsammans med 1 tsk socker.
Sätt ugnen på 180 grader.
Smält smöret i en kastrull. Ta bort kastrullen från värmen, låt chokladbitarna smälta i smöret.
Tillsätt resten av ingredienserna (förutom kardemumman) i kastrullen, blanda ihop allt till en slät smet.

Häll smeten i en smord och bröad (med riven kokos eller ströbröd) eller bakplåtspappersklädd form med löstagbar kant.

Strö kardemumman över smeten i formen (kan uteslutas).
Grädda kakan mitt i ugnen i 20–25 min beroende på hur kladdig du vill ha den. Skaka på formen med jämna mellanrum! Kakan är klar, när kanterna är fasta och det vobblar i mitten.
Låt den stelna, tag sedan bort kanten runtom.

Förslag:

Pudra lätt med florsocker före servering.
Servera med lättvispad grädde och Fairtrade-märkt kaffe.

Klotet har följande ingredienser som är rättvist producerade:

- Saffran i sargol-kvalitet från Herat-regionen i Afghanistan,
- vit Divine-choklad med kakaosmör från Ghana,
- Mascobado rörsocker från Filippinerna,
- Kardemumma från Sri Lanka,
- Khoisan-havssalt från Sydafrika.

