

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter

RÖDBETSKAKA MED SAFFRANSFROSTING OCH VALNÖTTER	
För 10-12 bitar	
RÖDBETSKAKA	
6 st	ägg
3 msk	honung
1,25 dl	smält kokosolja
1,25 dl	kokosmjöl
1 msk	kanel
1 tsk	mald kardemumma
1 tsk	nystött kardemumma
1 tsk	mald ingefära
0,5 tsk	äka vaniljpulver
2 tsk	bakpulver
2 dl	finriven rödbeta
SAFFRANSFROSTING	
5 dl	riven kokos
0,5 dl	kokosolja
1 msk	honung
1 dl	kokosmjölk
0,5 g	saffran
TOPPING	
Efter tycke & smak valnötter	
HUSGERÅD	
Kastrull	
Skalkniv	
Rivjärn	
Bunke	
Måttats	
Elvisp	

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter

Springform
Provsticka
Matberedare

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter

Röbetskaka med saffransfrosting och valnötter

Så här gör du

Kakan

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosolja
- Skala och finriv rödbetorna
- Vispa ägg och honung vitt och pösigt i en bunke
- Tillsätt den smälta kokosoljan
- Blanda samman de övriga ingredienserna och häll ner i äggsmeten
- Vispa samman till en smet
- Rör ner de rivna rödbetorna
- Smörj springformen med kokosolja, för att lätt kunna flytta kakan till ett fat spänn fast bakplåtspapper på botten av formen
- Häll/klicka ner smeten i formen och jämna till med en sked
- Grädda kakan i ca 40 minuter tills provstickan känns torr
- Ta ut kakan och låt svalna

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter 2

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter 3

Frosting

- Mät upp den rivna kokosen och häll ner den i en matberedare med knivblad
- Mixa till kokosen börjar klumpa sig
- Klicka ner kokosoljan och mixa till slät smet
- Tillsätt honungen och mixa ytterligare en liten stund tills det blandat sig
- Häll ner kokosmjölken och mixa samman
- Tillsätt saffran och mixa till en gyllene och härlig saffransfrosting

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter 4

Dekoration

- Klicka på önskad mängd frosting på kakan och bred ut till ett jämnt och fint lager
- Dekorera med valnötter eller variera med hackade blandade nötter

Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter 5

Förvara kakan i rumstemperatur fram till servering då frostingens blir hård då du förvarar den i kylskåp.

Duka upp till ett härligt kaffekalas och bjud nära och kära på denna underbara Rödbetskaka med saffransfrosting och valnötter!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)