

Saffransrulltårta med apelsinkräm

SAFFRANSRULLTÅRTA MED APELSINKRÄM

Ger 1 rulltårta, 8-10 bitar

BAKTID

40 minuter*

APELSINKRÄM

3 dl cashewnötter, blötlagda i minst 4 timmar

4 msk pressad jos från apelsin

0,5 dl lönnsirap

1 tsk zest från apelsin

1 nypa havssalt

TÅRTBOTTEN

4 st ägg

4 msk kokossocker

1 dl mandelmjöl

2 msk tapiokamjöl

1 msk kokosmjöl

2 tsk bakpulver

1 tsk nystött kardemumma

0,5 g saffran

1 nypa havssalt

Vi använde en bakplåt med måttet 25x34 cm

HUSGERÅD

Mixerkanne

Rivjärn

Kniv

Måttsats

Stavmixer

Bunke

Saffransrulltårta med apelsinkräm

Elvisp

Provsticka

*Tiden för blötläggning av cashewnötterna är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller cashewnötter, ägg och mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Saffransrulltårta med apelsinkräm

Saffransrulltårta med apelsinkräm

I denna ljuvliga Saffransrulltårta med apelsinkräm gifter sig smakerna av saffran och apelsin till något helt underbart gott!

Rulltårta

En skiva rulltårta till kaffet förgyller dagen lite extra och vid festliga tillfällen kan en rulltårta enkelt dekoreras och bli en härlig tårta.

Låt dig förföras av denna ljuvliga Saffransrulltårta med apelsinkräm!

Så här gör du:

Förbered och blötlägg cashewnötterna i kallt vatten i minst 4 timmar, gärna över natten.

Apelsinkrämen

- Häll av blötlägningsvattnet från cashewnötterna och skölj dem väl
- Lägg ner cashewnötterna i en mixerkanna
- Riv zest från en apelsin och dela den sedan och pressa den på jos
- Tillsätt 4 msk jos med cashewnötterna
- Mixa samman till en massa
- Tillsätt lönsirap, apelsin zest och salt
- Mixa samman till en slät kräm
- Ställ in apelsinkrämen i kylan medans du gör tårtbotten

Tårtbotten

- Sätt ugnen på 175 grader
- Klä bakplåten med ett bakplåtspapper
- Smöra bakplåtspappret med lite ghee alt. kokosolja
- Knäck ner äggen i en bunke
- Tillsätt kokossockret
- Vispa samman några minuter tills det blir pösigt
- Mät upp och blanda samman de torra ingredienserna i en skål
- Vänd försiktigt ner blandningen i äggsmeten, med hjälp av en slickepott, tills allt blandat sig väl
- Häll ut smeten på bakplåten med bakplåtspappret
- Fördela smeten över plåten
- Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter

Medan tårtbotten står i ugnen

- Ta fram ett nytt bakplåtspapper och lägg på bänken
- Pudra lite tapiokamjöl över ytan

När tårtbotten är klar

- Kolla med en provsticka så botten känns torr innan du tar ut den
- Låt kakan svalna någon minut på bakplåten och vänd sedan upp den på bakplåtspappret som du förberett med tapiokamjöl
- Dra bort det övre bakplåtspappret, som botten gräddats på och låt tårtbotten svalna helt

Saffransrulltårta med apelsinkräm

Montering

- Ta ut apelsinkrämen från kylan
- Bred ut krämen i ett jämnt lager över tårtbotten
- Rulla ihop till en rulle, ta hjälp av bakplåtspappret som den ligger på
- Rulla från kortända till kortända
- När du fått en rulle, placera den på ett fat med skarven nedåt
- Täck med lite folie och ställ in i kylan ca 30 minuter innan du skär upp den, så den sätter sig

Tips! Rulltårtan går bra att göra i förväg och förvara i kylan, den går också fint att frysa.

Sätt på kaffet och njut av denna härliga Saffransrulltårta med apelsinkräm!



Mer rulltårta

Vill du njuta av fler goda recept på rulltårta så kan vi rekommendera följande härliga bakverk här från Paleoskafferiet:

- [Drömtårta med mockakräm](#)
- [Semmelrulltårta](#)

Tid att njuta!

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

Saffransrulltårta med apelsinkräm



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
