Havregrynskake med pærer



Ingredienser

250 g smør
6 egg
150 g sukker
225 g havregryn (små, lettkokte)
350 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
10 pærer eller 1 stor boks hermetiske pærer

Glasur 1:
50 g kokesjokolade
1 ts smør
1 ss melk
50 g melis

Glasur 2:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Tilsett det smeltede smøret, bakepulver og havregryn. Rør til slutt inn hvetemelet.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell og rens pærene og del dem opp i tynne skiver. Eller hvis du bruker hermetiske pærer, la dem renne godt av seg og del dem opp i tynne skiver. Legg pæreskivene utover kakebunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Til sjokoladeglasuren smeltes kokesjokolade, melk og smør over vannbad (eller i mikro eller i en liten kjele på svak varme). Rør inn melis. Avkjøl glasuren. Til den hvite melisglasuren røres melis sammen med kaldt vann.

Ringle sjokoladeglasuren over halve kaken og den hvite melisglasuren over den andre halvdelen av kaken. Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

1 stor boks hermetiske pærer inneholder ca 8 halve pærer og veier 450 g (avrent vekt).

Merk at glasuren vil bli litt klissete oppå pærene, men det er bare godt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havregrynskake-med-paerer