Blåbærbiter med rømme



Ingredienser

Deig:
200 g smør
160 g sukker
2 egg
1 ts bakepulver
325 g hvetemel

Fyll:
3 dl blåbær

Rømmefyll:
3 dl lettrømme
1 egg
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i bakepulveret og deretter hvetemelet. Deigen skal bli nokså kompakt i konsistensen.

Klem deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Fordel blåbærene over deigen. Visp sammen ingrediensene til rømmefyllet. Hell dette over bærene.

Stek kaken midt i oven ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen, slik at rømmefyllet får stivnet. Del kaken opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene ut av langpannen ved hjelp av en stekespade.

Tips

Kaken kan lages med friske eller frosne blåbær. Frosne bær trenger ikke å tines. Du kan også lage kaken med bringebær.

Merk at kaken må stå og avkjøles før du tar den ut av langpannen. Rømmefyllet kommer fortsatt til å være nokså løst i konsistensen når du tar kaken ut av ovnen, men det festner seg når kaken blir kald.

Kakestykkene bør pakkes godt inn i plast slik at de ikke blir tørre. Kakestykkene egner seg for øvrig godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerbiter-med-romme