Havregrynskake med krem

Ingredienser



2 egg
200 g sukker
200 g havregryn
2 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver

Fyll:
5 dl vaniljekrem (1 pk Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
karamellsaus på flaske (Freia)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i havregryn, vaniljesukker og bakepulver.

Bre deigen tynt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, til kaken er gylden i kantene.

Avkjøl kaken noen minutter før den skjæres over på midten med en skarp kniv. La kaken deretter bli helt kald i formen. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret fra de to bunnene (se tips).

Ha vaniljekrem mellom havregrynsbunnene. Dekk kaken med pisket krem og sprøyt over karamellsaus (se tips).

Tips

Kaken må deles på midten før den er kald. Når den er kald, stivner den til og blir sprø og går lett i stykker om den skjæres i. Kaken bør deretter bli helt kald og stivnet før den tas ut av formen, ellers kan den gå i stykker.

Bruk rikelig med karamellsaus! Karamellsausen trekker inn i kremen etter en stund. Gi derfor kaken noen ekstra spruter med karamellsaus rett før servering, slik at sausen er rennende på kaken. Du kan også sette flasken med karamellsaus på bordet sammen med kaken, slik at hver og en kan ha litt ekstra karamellsaus på kakestykket sitt.

Oppbevar kaken i kjøleskapet. Kaken smaker best samme dag den er laget fordi kremen da er fersk, men den blir god av å stå og trekke i et par timer før servering.

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

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