Tyttebærkake med havrebunn



Ingredienser

Havrebunn:
2 egg
2 dl sukker
2 ss hvetemel
1 ts bakepulver
4 dl havregryn (små, lettkokte)

Fyll:
280 g rørt tyttebærsyltetøy (se tips)

Pynt:
2,5 dl kremfløte
noen tyttebær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland mel, bakepulver og havregryn sammen og vend dette inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Fordel rørte tyttebær oppå kaken.

Pisk kremfløten til krem og ha på toppen. Pynt med noen friske tyttebær.

Tips

Det er veldig viktig for smaken på kaken at du bruker rørt tyttebærsyltetøy og ikke vanlig tyttebærsyltetøy. Du kan gjerne røre tyttebærene selv, men pass da på at du bruker nok sukker så kaken ikke blir besk. Jeg foretrekker å bruke 1 pk (dvs 280 g) Noras Rørte Tyttebærsyltetøy (selges som frysevare).

Du kan bake havrebunnen et par dager i forveien hvis du vil. Oppbevares innpakket i plast. Den kan også fryses. Kaken bør serveres samme dag den dekkes med krem, men har godt av å stå og trekke et par timer før servering.

Se også "Tyttebærkake med havrebunn og vaniljekrem".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tyttebaerkake-med-havrebunn