Blåbærkake med havrebunn



Ingredienser

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

Fyll:
280 g rørt blåbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
2,5 dl kremfløte
noen blåbær

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 blåbær oppå kaken.

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

Tips

Kaken blir bedre på smak om du bruker rørte blåbær enn om du bruker vanlig blåbærsyltetøy. Du kan gjerne bruke selvrørt blåbærsyltetøy som du smaker til med sukker. Alternativt kan du bruke 1 pk (dvs 280 g) Noras Rørte Blåbærsyltetøy (selges som frysevare).

Du kan bake havrebunnen et par dager i forveien hvis du vil. Oppbevar kaken 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".

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

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