Tyttebærkake med havrebunn og vaniljekrem



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl vaniljekrem

Tyttebærkrem:
3 dl kremfløte
3 dl tyttebærsyltetøy

Pynt:
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 (26 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 vaniljekremen over kaken.

Pisk kremfløten til krem og bland med tyttebærsyltetøy. Ha tyttebærkremen på toppen av kaken og pynt med noen friske tyttebær.

Tips

Se også "Tyttebærkake med havrebunn".

- -

"Fem små tyttebær vokste på en tue.
Ett ramla ned, og så var det bare fire.
Fire små tyttebær vokste på en tue.
Ett sa jeg vil ikke være med, og så var det bare tre.
Tre små tyttebær vokste tett som så.
Ett ble dyttet bort, og så var de bare to.
To små tyttebær vokste der litt spredt.
Ett blåste bort, og så var det bare ett.
Ett lite tyttebær hadde ingen venn.
Og så en dag kom snøen, tok det som var igjen."

(Norsk barneregle)

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

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