Rabarbra- og jordbærbiter med smuldretopp



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 dl surmelk
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Fyll:
♥ 300 g jordbær (renset vekt)
♥ 300 g rabarbra (renset vekt)
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 50 g hvetemel

Smuldretopping:
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g havregryn
♥ 100 g brunt sukker
♥ 100 g smør
♥ 1 ss vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Pisk inn vaniljen.

Rør inn surmelk (se tips).

Sikt hvetemelet sammen med bakepulveret og vend dette inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig etter at hvetemelet er tilsatt, se tips.)

Smør deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Del jordbær og rabarbra i små biter (se tips). Ha bitene i en bolle og bland med brunt sukker og hvetemel.

Dryss blandingen jevnt over deigen i langpannen.

Ha ingrediensene til smuldretoppingen i en food prosessor og kjør dem sammen til en smulete deig (se tips).

Fordel smuldredeigen over jordbær- og rabarbrabitene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, til kaken er gyllen på overflaten og gjennomstekt.

Avkjøl kaken før den deles i firkanter. Sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Kakedeigen vil kunne skille seg litt når du rører inn surmelken. Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk. Deigen blir fin igjen når du blander inn hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig etter at du har tilsatt hvetemelet for å unngå at deigen blir seig.

♥ Jordbær- og rabarbrabitene bør deles i små biter, så forhindrer du at bitene synker til bunns i kaken under stekingen. Det å vende bitene i hvetemel før de has på deigen, bidrar til det samme - i tillegg til at melet gjør at kaken ikke blir så klissete av fuktigheten fra jordbær- og rabarbrabitene.

♥ Har du ikke food processor, går det også helt greit å blande sammen smuldredeigen med fingrene. Bare husk at smøret må være romtemperert og mykt.

♥ Kakebitene er fine å fryse. Gi dem gjerne et nytt dryss melis etter at de er tint, så ser de som nylagde ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-jordbaerbiter-med-smuldretopp