Amerikanske barer med blåbær (Blueberry Bars)



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 400 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 250 g smør
♥ 1 egg
♥ 2 ts vaniljeekstakt

Fyll:
♥ 500 g blåbær
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ 100 g sukker
♥ 2 ss maisenna
♥ 200 g blåbærsyltetøy (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha mel, hvitt sukker, brunt sukker, bakepulver og kanel i en food processor. Tilsett romtemperert smør og kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. (Har du ikke en food processor, kan du smuldre smøret i det tørre med fingrene.) Visp egget lett sammen med vaniljeekstrakt og tilsett. Kna mørdeigen raskt sammen.

Dekk en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha drøyt halvparten av deigen i formen og press den jevnt utover bunnen.

Rens blåbærene. Vend revet sitronskall og sitronsaft sammen med bærene. Bland sukker og maisenna i en skål. Ha dette deretter i bollen med blåbærene og bland godt slik at blåbærene blir jevnt dekket.

Hell bærblandingen i langpannen og fordel den jevnt utover. Legg eventuelt små klatter med blåbærsyltetøy i sprekkene mellom bærene. Smuldre resten av mørdeigen over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen slik at den blir fastere i konsistensen (la den gjerne stå i kjøleskapet over natten).

Løft kaken ut av langpannen og del den opp i firkanter.

Tips

♥ Som nevnt er det valgfritt om du vil ha blåbærsyltetøy i fyllet. Jeg har brukt det i kaken du ser på bildet. Syltetøyet gjør kakene søtere og blåbærsmaken enda mer utpreget. Liker du kaken syrligere, bør du droppe blåbærsyltetøyet.

♥ Det er lurt å la den ferdigstekte kaken stå i kjøleskapet en god stund før du skjærer den i firkanter. Da blir blåbærfyllet fastere og renner ikke når du deler kaken. Dette gjelder særlig dersom du har blåbærsyltetøy i fyllet.

♥ Kakebitene oppbevares innpakket i plast og er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-barer-med-blabaer-blueberry-bars