Karamellisert blåbærpai med havre

Ingredienser



♥ 500 g blåbær (se tips)
♥ 0,5 dl sukker
♥ 2 ss potetmel

Havredeig:
♥ 150 g smør
♥ 0,5 dl lys sirup
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl havregryn (små, lettkokte eller store, se tips)

Fremgangsmåte

Ha blåbærene i en bolle. Dersom du bruker fryste blåbær, trenger de ikke å tines først.

Bland sukker og potetmel sammen i en kopp. Ha dette deretter i bollen med blåbærene. Vend godt slik at alle bærene blir godt dekket.

Ha dette i en ildfast form (ca 26 - 28 cm i diameter).

Smelt smøret til havredeigen i en kjele. Ta kjelen av platen. Bland i sirup, kremfløte og sukker. Rør så i hvetemel, bakepulver og til slutt havregryn.

Fordel deigen over blåbærene. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 - 40 minutter.

Serveres nystekt med vaniljeis.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke skogsblåbær, som har enda mer intens blåbærsmak enn de store, amerikanske blåbærene (som er lyse inni), som er mest vanlige å se i butikkene. Utenom blåbærsesongen går det som sagt veldig fint å bruke frosne blåbær.

♥ Små, lettkokte havregryn gir mer kompakt havredeig enn om du bruker store havregryn, som gir en mer smulete topping. Jeg brukte her en kombinasjon av små og store havregryn (2 dl små, lettkokte havregryn og 0,5 dl store havregryn).

♥ Kaken smaker aller best nylaget. Rester kan oppbevares i kjøleskapet, og kan varmes opp på nytt i ovnen dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellisert-blabaerpai-med-havre