Karamellisert ripspai med havre

Ingredienser



♥ 500 g rips
♥ 1 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 ripsbærene i en ildfast form (ca 26 - 28 cm i diameter). Dersom du bruker fryste rips, trenger de ikke å tines først.

Bland sukker og potetmel sammen i en skål. Dryss dette deretter over ripsen i formen. Vend godt rundt slik at alle bærene blir godt dekket.

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

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

Serveres nystekt med vaniljeis.

Tips

♥ 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-ripspai-med-havre