Havreruter med nougat

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 120 g lys sirup
♥ 9 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 300 g nougat (se tips)

Fremgangsmåte

Ha smør og sirup i en kjele og la dette smelte.

Bland havregryn med sukker, vaniljesukker og bakepulver i en bakebolle.

Ha den smeltede smør- og sirupblandingen i bollen med havregrynene, og bland godt sammen.

Ha havredeigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Klem havredeigen godt ned i formen og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter.

Straks kaken er tatt ut av ovnen høvler du nougat i skiver med en ostehøvel og legger forsiktig på toppen av kaken. Prøv å få hele kaken jevnt dekket med nougatskivene. Nougaten smelter nokså raskt på den varme kaken og danner dermed en glasur.

La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten, se tips).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i små firkanter.

Tips

♥ Nougat (fra Odense) fås kjøpt i de fleste store matbutikkene, særlig ved juletider. 300 gram tilsvarer 2 pakker. Det er vanskelig å høvle nougaten helt ned med ostehøvelen, så du vil få noe nougatrester. Disse kan du bruke til å lage for eksempel **Nougatcrisp**.

♥ Merk at kaken kommer til å være veldig bløt når den tas ut av ovnen. Det er nødvendig å la den avkjøles helt i langpannen før den skjæres i firkanter. Jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten, og i hvert fall i 3 - 4 timer. Kaken vil stivne ved avkjøling.

♥ Denne kaken inneholder ikke hvetemel og kan lages glutenfri ved å bruke glutenfrie havregryn.

♥ **Havreruter med nougat** har nokså lang holdbarhet. De kan pakkes inn i plast og oppbevares i romtemperatur eller i kjøleskapet i en uke. Der er også veldig fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havreruter-med-nougat