Havreflarn med suksesskrem



Ingredienser

Havreflarn:
♥ 1 egg
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss hvetemel
♥ 75 g smør
♥ 100 g havregryn (små, lettkokte)

Gul suksesskrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 1,25 dl kremfløte
♥ 75 g sukker
♥ 1,5 ts maisenna
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør

Sjokoladepynt:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 15 g delfiafett
(eller bruk overtrekkssjokolade)

Fremgangsmåte

Havreflarn:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn bakepulver og hvetemel. Smelt smøret og rør i. Rør til slutt inn havregryn. Det blir en nokså tynn røre, så la den gjerne stå og svelle i 10 minutter.

Bruk to teskjeer og lag små klatter av deigen som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Ha meget god avstand mellom kakene, for de flyter mye utover under stekingen. Jeg steker ikke mer enn 6 kaker av gangen.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 5–7 minutter, til kakene er lysebrune (se tips).

Ta kakene ut av ovnen og la de avkjøles på platen til de er kalde (se tips). Deretter kan kakene flyttes over på en rist.

Sorter havreflarnene slik at du finner to og to som passer sammen i størrelse og fasong. □□

Sjokoladepynt:
Ha bakepapir på et par brett som passer i kjøleskapet.

Smelt kokesjokolade sammen med litt delfiafett i en liten skål (se tips).

Dypp den ene siden av havreflarnene i den smeltede sjokoladen. Legg havreflarnene deretter på bakepapirdekket brett. Sett brettene i kjøleskapet i ca. 30 minutter til sjokoladen har stivnet.

Gul suksesskrem:
Til den gule kremen has eggeplommene i en kjele sammen med kremfløte, sukker og maisenna. Varm opp blandingen og la den småkoke i noen minutter til den tykner. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smør.

Sett kremen kaldt til den får en tykk smørekonsistens (den kan gjerne stå i kjøleskapet til dagen etter).

Ha kremen deretter i en sprøytepose (jeg bruker her sprøytetipp 1M fra Wilton).

Montering:
Sett sammen to og to havreflarn med gul krem imellom. Det ser finest ut dersom du matcher flarnene slik at sjokoladesiden vender i samme retning.

Sett kakene kjølig frem til servering.

Tips

♥ Vær nøye på at du ikke lager kakene for store, for husk at de både skal legges dobbelt med suksesskrem og pyntes med sjokolade. Kakene går også lettere i

stykker dersom de lages store.

♥ Det er veldig viktig å følge med på kakene under stekingen, for de trenger bare noen få minutter for å bli ferdigstekte. Særlig på slutten av steketiden går det raskt, så følg godt med. Havreflarn skal være lyse på midten og lysebrune i kantene.

♥ Kakene må avkjøles på platen. Når det er kalde stivner de, og kan flyttes fra platen uten at de går i stykker.

♥ Du kan gjerne lage klar den gule kremen dagen i forveien. Dekk den til med plast og oppbevar i kjøleskapet. Kremen tykner når den blir kald og blir da lettere å sprøyte.

♥ Jeg har brukt litt delfiafett i den smeltede sjokoladen for å få den litt mer tyntflytende, men dette er ikke absolutt nødvendig.

♥ **Havreflarn med suksesskrem** blir litt skjørere enn **Gule bomber**, så behandle dem forsiktig så de ikke går i stykker. De bør oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Kakene holder seg i et par uker i en kakeboks dersom den står kjølig. Kakene er også fine å fryse.

♥ Se også **Doble havreflarn med sjokolade**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havreflarn-med-suksesskrem