Havrepai med tyttebær

Ingredienser



150 g sukker
180 g smør
1 egg
120 g havregryn
220 g hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 ts natron

Fyll:
5 ss tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland i de tørre ingrediensene til en tykk deig.

Trykk 2/3 av deigen utover i en smurt paiform (ca 26 cm i diameter). Smør på syltetøy. Smuldre over resten av deigen.

Stek ved 190°C i ca 20 min.

Tips

Dersom du har noen frosne tyttebær i fryseren, kan du drysse litt over tyttebærsyltetøyet før du smuldrer over resten av deigen. Det gir en deilig og litt syrligere smak til kaken.

Kaken smaker best samme dag som den er laget. Serveres lunken med litt vaniljeis.

Oppskriften er hentet fra boken ""Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (2004). I boken heter kaken "Høstkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrepai-med-tyttebaer