Karamellisert rabarbrapai med havre



Ingredienser

♥ 500 g rabarbra
♥ 2 ts sukker

Smuldredeig:
♥ 150 g smør
♥ 0,5 dl mørk sirup
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Rens rabarbra og del i biter. Ha dette i en ildfast form (ca 26 cm i diameter). Strø over sukker.

Smelt smøret til smuldredeigen 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 rabarbraen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 minutter.

Serveres nystekt med vaniljeis eller råkrem.

Tips

Her er oppskrift på råkrem, som smaker godt til:

RÅKREM:
3 eggeplommer
0,5 dl sukker
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Pisk eggeplommer luftig med sukker. Pisk kremfløten til krem i en annen skål. Vend eggedosisen inn i den piskede kremen og smak til med vaniljesukker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karamellisert-rabarbrapai-med-havre