Savarin

Ingredienser



Kake:
15 g gjær (ca 1/4 pakke)
1 dl lunken melk
2 ss sukker
3 store egg
100 g mykt smør
3,5 dl hvetmel

Fruktlake:
2 dl vann
1,5 dl sukker
1 vaniljestang
1,5 kg frukt (se tips)
1,5 dl likør (se tips)

Til servering:
pisket krem

Fremgangsmåte

Rør gjæren ut i lunken melk. Tilsett sukkeret og lett sammenpiskede egg. Deretter mykt smør og hvetemelet. Det skal bli en bløt og klissete gjærdeig. La deigen stå og heve i 30 min.

Rør den hevede deigen glatt. Fordel deigen så i en godt smurt randform som rommer 1,5 liter (se bildet). Etterhev kaken i 45 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i ca 15 min. La kaken avkjøle noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut. Vask og tørk formen og ha kaken tilbake i formen. Stikk mange, dype hull i kaken med en kakenål, gaffel eller lignende.

Til fruktlaken has vann, sukker og oppsnittet vaniljestang i en kjele. Kok opp. Skrell og rens frukten og del i mindre biter. Vend fruktbitene i den varme laken. La det småkoke i ca 3 min. Tilsett likør og la blandingen avkjøle. Hent opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden ned i fruktlaken.

Sil fruktlaken og øs den med en skje over kaken til all lake har trukket inn i kaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer.

Hvelv kaken over på et fat og legg den avsilte frukten i hullet i midten av kaken. Server kaken med lettpisket krem.

Tips

Forslag til frukt er biter av eple, pære, blå og grønne druer, plommer og mandarinbåter.

Bruk en søt og fruktig likør, for eksempel aprikoslikør eller passjonsfruktlikør (Passoa). Det går også å bruke konjakk, rom eller kirsch. Ønsker du å lage en kake uten alkohol, kan du øke mengden fruktlake.

Se også oppskrift på den berømte varianten av denne kaken som heter "Baba au ruhm", samt oppskrift på "Stor Savarin".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/savarin