Stor Savarin



Ingredienser

50 g gjær
60 g sukker
2,5 dl melk
5 egg
150 g smør
500 g hvetemel

Sukkerlake:
150 g sukker
3,5 dl vann
1,5 dl fruktlikør eller hvit rom

Fyll:
friske bær (på bildet jordbær og bringebær)

Pensling:
6 ss eplegele (kan sløyfes og byttes ut med melisdryss som på bildet)

Fremgangsmåte

Rør gjær og sukker ut i lunken melk. Tilsett 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 stor, smurt formkakeform (med hull i midten) som rommer 2,5 liter (se bildet). Etterhev kaken i 45 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min (sjekk at den er gjennomstekt). 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 sukkerlaken has vann og sukker i en kjele og kok til lake i 5-10 min. Ta kjelen av platen og tilsett likør eller rom.

Øs laken 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. Fyll hullet i midten av kaken med friske, rensede bær. Pensle over kaken med smeltet eplegele hvis du vil ha blank kake, eller sikt melis over slik som er gjort med kaken på bildet.

Tips

Server kaken med lettpisket krem tilsatt vaniljesukker. Kaken smaker best samme dag.

Klassisk "Savarin" stekes i rund randform, se bilde av tidligere registrert oppskrift. Se også oppskrift på den berømte versjonen kalt "Baba au ruhm".

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

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