Happy Marriage Cake (Islandsk Hjónabandssæla)



Ingredienser

♥ 170 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 170 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g mykt smør
- -
♥ 2 dl blåbærsyltetøy

Servering:

♥ 3 dl kremfløte eller crème fraîche
♥ 2 ss vaniljesukker eller 1 dl blåbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha havregryn, mel, sukker, natron, vaniljesukker og mykt smør i klatter i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet i noen sekunder til du får en jevn, klissete deig. (Har du ikke food processor, kan du bare smuldre ingrediensene sammen med fingrene i stedet.)

Smør en ildfast form som rommer ca 1 liter med litt smør. Press ca 2/3 av deigen utover i bunnen på formen.

Fordel blåbærsyltetøy over havredeigsbunnen.

Smuldre resten av deigen jevnt fordelt over syltetøyet.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, eller til den er gyldenbrun på toppen.

Serveres nystekt, gjerne med pisket krem eller crème fraîche som er blandet lett sammen med blåbærsyltetøy.

Tips

♥ Denne kaken er litt tørr i konsistensen, og det er slik den skal være. Det er derfor veldig vanlig å servere kaken sammen med krem eller crème fraîche. Du kan smaksette med vaniljesukker, men det blir enda bedre om du blander i syltetøyet som du også har brukt inni kaken. Jeg har her brukt luftig blåbærkrem. Du kan som sagt også blande crème fraîche med blåbærsyltetøy. Kremen ser stilig ut om du bare så vidt blander syltetøyet i kremen, synes jeg. Iskrem er forresten også godt til 😃

♥ Det er som sagt også vanlig å fylle denne kaken med rabarbrasyltetøy. Dette kan du få kjøpt i butikken, men vil du lage ditt eget syltetøy, kan du koke opp rensede rabarbrabiter og sukker til du får tykt syltetøy. Beregn ca 2 dl sukker til 200 g rensede rabarbrabiter.

♥ Jeg synes denne kaken smaker best varm og nystekt. Den kan imidlertid oppbevares godt innpakket i plast, så den holder seg myk. Kakerester kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/happy-marriage-cake-islandsk-hjonabandssaela