Havreruter med nøttemarengs

Ingredienser



Havregrynsbunn:
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 7 dl havregryn

Hasselnøttmarengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 5 ss sukker
♥ 130 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Ta kjelen av platen og bland i sukkeret. Bland deretter i havregrynene.

Fordel blandingen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Bruk gjerne en smørekniv så du får blandingen utover i et tynt, jevnt lag.

Stek havregrynsbunnen midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, til den er gyllen. Ta langpannen ut av ovnen.

Til marengsen piskes først eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Finhakk hasselnøttene og vend dem inn i marengsen. Bre nøttemarengsen over den stekte havregrynsbunnen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter til.

Ta langpannen ut av ovnen og skjær opp kaken i firkanter med en kniv eller et pizzahjul. Slå varmen av ovnen og sett langpannen tilbake midt i ovnen. La kaken

stå slik i ettervarmen i ovnen i ca. 5-10 minutter til. Kaken skal da kjennes litt tørrere ut. Ta langpannen ut av ovnen og la kaken avkjøles helt i formen før du forsiktig tar kakene fra hverandre.

Tips

♥ Jeg bruker helst små, lettkokte havregryn og ikke store havregryn siden de små havregrynene binder kaken litt bedre sammen, men du kan bruke begge typene.

♥ Det er lurt å la kaken stå i ovnen litt i ettervarmen slik jeg har beskrevet. Da blir kaken litt bedre stekt, men på en veldig skånsom måte. Kaken bør skjæres opp i ruter mens den er varm, men la kaken avkjøles helt før du tar stykkene fra hverandre. Dette fordi kaken ellers lett går i stykker. Når kakestykkene er kalde, blir konsistensen fastere, og kakene blir lettere å skille fra hverandre.

♥ Kakestykkene kan oppbevares i en boks i kjøleskapet og kan også fryses.

♥ Varm kakao er deilig tilbehør til disse kakene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havreruter-med-nottemarengs