Far breton aux pruneaux



Ingredienser

♥ 200 g svisker
♥ 1,5 dl konjakk, rom eller varm te
- -
♥ 3 store egg
♥ 1 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 vaniljestang, 1 ts vaniljeekstrakt eller 1/2 ts vanilla paste
♥ 4,5 dl helmelk

Fremgangsmåte

Start med å legge sviskene i en liten kjele sammen med konjakk, rom eller te. Varm opp på middels varm til væsken såvidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen og la sviskene trekke i minst noen timer og gjerne over natten slik at mest mulig av væsken trekker inn i sviskene.

– –

Rør sammen alle de øvrige ingrediensene med en stålvisp til en klumpfri røre. Det er opp til deg om du vil bruke frø fra vaniljestang, vaniljeekstrakt eller vanilla paste (også laget av ekte vanilje). Bland til slutt eventuelt i 1-2 ss av væsken fra sviskene inn i røren.

Finn frem en ildfast form. Den bør være ca. 24-26 cm i diameter og ha litt høye kanter (se tips). Smør den godt og legg de bløte sviskene i bunnen av formen. Hell over røren.

Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i ca. 1 time.

Avkjøl før servering.

Tips

♥ Smør formen godt, så går det lettere å få pene stykker. Skjær opp med kniv og løft ut av formen med en stekespade.

♥ Jeg brukte her en terteform som var ca. 24 cm i diameter, med nokså høye kanter.

♥ Siden det er en del egg i røren, vil kaken kunne blåse seg litt opp under stekingen for så å synke sammen igjen etter at den er avkjølt, og det er slik den skal være. Konsistensen på den ferdige, avkjølte kaken skal bli kompakt og litt puddingaktig.

♥ Det smaker godt med vaniljesaus som tilbehør.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/far-breton-aux-pruneaux