Strawberry Cobbler



Ingredienser

♥ 800 g jordbær
♥ 1 vaniljestang
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 50 g brunt sukker
♥ 0,5 dl appelsinjuice

Smuldredeig:
♥ 50 g mandler
♥ 100 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 75 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 ss vann

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Finn frem en ildfast form som er 25 cm (enten i diameter hvis du bruker rund form, eller i sidene hvis du bruker kvadratisk form). Rens jordbærene og del dem i tykke skiver som du legger i formen. Bland frøene fra vaniljestangen med fint revet appelsinskall og brunt sukker og dryss dette over bærene. Hell over appelsinjuicen.

Sett formen midt inn i ovnen som er varmet opp til 200°C og bak bærene i 10 minutter så de blir myke og glaserte.

Til deigen hakkes mandlene fint i en food processor. Tilsett mel, bakepulver, sukker og smør og kjør blandingen sammen slik at smøret blander seg godt med det tørre. Tilsett vannet og kjør videre med food processoren så du får en bløt deig.

Klikk ut deigen i små klumper ved hjelp av to spiseskjeer og legg dem jevnt fordelt over jordbærene.

Sett formen tilbake midt i ovnen og stek kaken videre ved 200°C i ca 20 minutter. Når kaken er ferdig, skal deigen være lysebrun og saften fra bærene være småboblende og varm.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den i noen minutter.

Legg gjerne noen kuler vaniljeis på toppen av kaken og server straks!

Tips

♥ Det passer best å lage denne kaken nokså rett før servering. Ønsker du å forberede den på forhånd, kan du lage klar formen med jordbærene og deigen, slik at det bare gjenstår å steke kaken før servering.

♥ Merk at jordbærene kommer til avgi nokså mye saft under stekingen, og det er slik denne kaken skal være. I tillegg kommer selvsagt vaniljeisen til å smelte nokså raskt når den legges oppå den lunkne kaken. Bruk derfor en stor serveringsskje som man kan forsyne seg med, og skåler med en liten kant til serveringen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-cobbler