Havregrynskake med marengs og nøtter



Ingredienser

Havregrynskake:
♥ 250 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 150 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 175 g smør

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker

Pynt:
♥ 100-150 g hasselnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Havregrynskake:
Ha havregryn og sukker i en bakebolle og bland sammen. Tilsett eggeplommer og smeltet smør. Rør dette godt sammen. La havredeigen stå og svelle i 5 - 10 minutter.

Finn frem en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) og ha havredeigen i formen. Bruk baksiden av en spiseskje til å presse deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 10 - 12 minutter. Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen og senk temperaturen på ovnen til 150°C.

Marengs og nøtter:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til du får en

tykk og blank marengs.

Bre marengsen over den stekte havregrynskaken. Dryss over grovt hakkede hasselnøtter.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 150°C i 20 - 25 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i langpannen til den er kald, før den løftes ut og deles i firkanter.

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.

♥ Marengsen blåser seg litt opp under stekingen. Du kan eventuelt klappe den litt ned med hendene etter 15 minutters steking og så forsette stekingen i 5-10 minutter til etterpå.

♥ Hasselnøtter kan byttes ut med mandler eller andre nøtter du liker. Det går også fint å droppe nøttene helt.

♥ Kaken oppbevares i tett boks i kjøleskapet. Kakestykkene kan også fryses og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havregrynskake-med-marengs-og-notter