



Karamellisert rabarbrapai med havre

Ingredienser

500 g rabarbra

2 ts sukker

Smuldredeig:

150 g smør

0,5 dl mørk sirup

1 dl kremfløte

2 dl sukker

2 dl hvetemel

1 ts bakepulver

2,5 dl havregryn (små, lettkokte)



Fremgangsmåte

Rens rabarbra og del i biter. Ha dette i en ildfast form (ca 26 cm i diameter). Strø over sukker.

Smelt smøret til smuldredeigen i en kjele. Ta kjelen av platen. Bland i sirup, kremfløte og sukker. Rør så i hvetemel, bakepulver og til slutt havregryn.

Fordel deigen over rabarbraen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min.

Serveres nystekt med vaniljeis eller råkrem.

Tips

Her er oppskrift på råkrem, som smaker godt til:

3 eggeplommer
0,5 dl sukker
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Pisk eggeplommer luftig med sukker. Pisk kremfløten til krem i en annen skål. Vend eggedosisen inn i den piskede kremen og smak til med vaniljesukker.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellisert-rabarbrapai-med-havre>