

Havregrynskager med smørcreme

Opskrift til 8

Forberedelsestid

20 min.

Tilberedelsestid

60 min.

Samlet tid

1 time og 20 min.

Ingredienser

Havregrynskager

- 65 g hvedemel
- 125 g havregryn
- 125 g smør
- 65 g lys sirup
- 125 g sukker
- en knivspids salt

Smørcreme

- 200 g smør (helst rigtigt smør, dvs. ikke en smørbar)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 250 g flormelis
- evt. 1 pasteuriseret æggeblomme
- en knivspids salt
- evt. mørk chokolade til at overtrække med

Sådan gør du

Havregrynskager

1. Bland alle ingredienserne i en skål. Det er lettest at gøre med hænderne.
2. Læg et langt stykke film ud på bordet, og fordel dejen herpå i en lang pølse med en diameter på cirka 5-7 cm. Rul filmen rundt om og læg pølsen på køl i en times tid. Hvis det skal gå hurtigere, kan du også lægge pølsen på frost.
3. Tænd ovnen på 200 grader. Tag dejen ud af køleskabet, og skær den i cirka 0,5-1 cm. tykke skiver. Læg dem på en bageplade med god afstand i mellem. Tryk dem evt. en lille smule flade, inden de kommes i ovnen.
4. Bag kagerne i cirka 10 minutter, eller til de har en gyldenbrun farve i kanten.
5. Lad kagerne ligge et par minutter på bagepladen, når du har taget dem ud. Herefter kan du forsigtigt løfte kagerne over på en rist, så de kan afkøle.
6. Når kagerne er helt kolde, kan du smelte lidt mørk chokolade i mikroovnen, som du kan dyppe den ene ende af kagerne ned i. Læg igen til afkøling på bagepapir.

Smørcreme

1. Pisk smør og vaniljesukker, til det er let og luftigt.
2. Tilsæt flormelis og salt og pisk igen.
3. Tilsæt æggeblommen for en glat konsistens og pisk.
4. Put smørcremen i en sprøjtepose, som du lægger på køl til 5 minutter før du vil samle kagerne.
Her tager du sprøjteposen ud og lægger på køkkenbordet. Efter nogle minutter er smørcremen klar til at blive sprøjtet ud på de afkølede havregrynskager.