

Havretern med nougat

30-40 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

75 g margarine

4½ dl havregryn

1 spsk. mel

1½ tsk. bagepulver

1 dl sukker

2 tsk. vanillesukker

2 spsk. lys sirup

Pynt: 100 g blød nougat

Beskrivelse

Smelt fedtstoffet i en gryde. Bland havregryn, mel, bagepulver, sukker, vanillesukker og sirup i en skål. Tilsæt fedtstoffet og rør rundt. Smør dejen ud i en bradepande (20x30 cm) beklædt med bagepapir. Bages i ovnen på nederste rille ved 200 grader i ca. 10 min.

Skær nougaten i tynde skiver. Det gøres nemt med en ostehøvl. Læg skiverne i et tyndt lag ovenpå den varme kage, så nougaten smelter. Lav et dekorativt mønster med en gaffel. Skær kagen i tern. Lad gerne kagen stå ca. 20 min. i køleskabet, så nougaten kan nå at stivne, inden kagerne serveres.

Kagerne er fryseegne. Holdbarhed ca. 3 mdr.