

Knäckebrödstårta

Denna tårta är jag uppvuxen med, och kanske är den förklaringen till varför jag tycker så mycket om havre. Bottnen är en hård havrebotten med smak av kokos. Den mjuknar när saften av bären ovanpå tränger ner. Personligen tycker jag allra bäst om tårtan, när bottnen fortfarande är ganska hård. Men andra föredrar den mjukare då den också är enklare att äta.

Hemma går den under namnet Knäckebrödstårta – på grund av knaprhiten. Många har fått smaka den. Och alla älskar den! Enligt min mors recept görs tårtan på 3 dl havregryn i en liten stekpanna och räcker då till fem personer. Här är en något större sats lagom för en 24 cm form.

Till en tårta (24 cm form)

1 ½ dl (135 g) socker
1 ½ dl (60 g) kokosflingor
4 ½ (160 g) dl rena havregryn
1 ½ dl (135 g) smält smör

Blanda socker, kokos och havregryn i en bunke. Smält smöret och rör ner det bland de torra ingredienserna så att det blandar sig ordentligt. Lägg i en rund form och platta till lite lätt. Grädda i 200 °C utan varmluft i 10–15 minuter tills kakan har fått fin färg. Låt svalna i formen.

350 g bär (helst hallon, men blåbär är också gott)
2–3 dl vispgrädde

Lägg havrebotten på ett fat. Lägg på bär och mosa till dem lite, så att saften rinner ner och havrebotten så småningom mjuknar. Låt stå några timmar (tiden beror på hur hård man vill ha bottnen och på hur saftiga bären är). Vispa grädden strax före serveringen och lägg på.

TIPS!

- Denna tårta går utmärkt att göra större. I en bakplåt klädd med bakplåtspapper gräddar man en blandning av 450 g smält smör, drygt 500 g rena havregryn, 200 g kokos och 5 dl socker. Lägg 1250 g hallon ovanpå.
- Den goda havregrynsblandningen går fint att klicka ut till småkakor. Se recept på Havrekakor med smak av kokos på sidan 156.

