



Havreflarn med julig smörkräm

Kock: **Karin Walker** Tid: **70 min** Portioner: **28**



Om man bakar riktigt smarriga kakor behöver man inte göra sju sorter, det kan räcka med en!

Jag har apat efter en kaka som jag brukar äta på Lilla K:s trädgårdskök i Bollnäs och jag kom ganska nära här ;-). Flarnreceptet är från Fridas bakblogg.



INGREDIENSER

250 g smör
2 dl strösocker
3.5 msk sirap
0.5 dl grädde
1 msk vaniljsocker
5 dl havregryn
2.5 msk vetemjöl
150 g mörk choklad

Smörkräm

150 g smör
3 dl florsocker

1 äggula
1 msk vaniljsocker
1 st mandarin, skal+saft av halva mandarinen
0.5 tsk mortlad kardemumma

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader och lägg bakplåtspapper på en plåt.
- 2** Koka upp smör, socker, sirap, grädde och vaniljsocker i en kastrull och låt det småkoka i 2-3 minuter.
- 3** Rör sedan ner havregryn och vetemjöl. Bred ut smeten på plåten och grädda mitt i ugnen i 15-20 minuter, kakan ska få lite färg.
- 4** Vispa ihop alla ingredienser till smörkrämen. Smaka av om du vill ha mera kardemumma och mandarinsaft.
- 5** Dela kakan i bitar medan den är varm, ca 4x5 cm rutor och låt dem kallna. Bred eller spritsa krämen mellan 2 kakor och lägg dem kallt.
- 6** Smält chokladen i mikro eller vattenbad. Doppa kakorna i chokladen och låt dem kallna på plåten.