

HVID CHOKOLADEKAGE MED RABARBER

Fantastisk hvid chokoladekage med en brownielignende struktur, hvor de let syrlige rabarber giver lækkert modspil til den intense smag af hvid chokolade. Kagen kan med fordel bages dagen i forvejen, da den kun bliver bedre af at sætte sig lidt i køleskabet.

•

Til

- 150 g rabarber
- 250 g smør
- 400 g hvid chokolade
- 4 æg
- 220 g sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- $\frac{1}{4}$ tsk citronskal
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 160 g hvedemel

Pynt

- flormelis

Skær rabarberne i tern på cirka 1 cm. Vend dem med lidt af sukkeret, og lad dem stå, imens dejen laves.

Smelt smør og halvdelen af den hvide chokolade ved svag varme. Afkøl i fem minutter.

Pisk æg, sukker, vaniljesukker, citronskal og salt luftigt.

Hæld det smeltede smør og chokolade i æggeblandingen. Sigt melet i, og vend forsigtigt rundt.

Hak den resterende hvide chokolade groft, og vend det i dejen sammen med rabarberne. Sørg for, at der ikke kommer noget væde fra rabarberne i dejen.

For en bradepande (ca. 24x35 cm) med bagepapir, og hæld dejen op i.

Bag ved 180 grader i 25-30 minutter. Tjek om kagen er færdigbagt ved at stikke en tandstik i. Hænger der meget dej ved, skal kagen have lidt mere. Hænger der kun en smule dej ved tandstikken, er kagen færdig.

Afkøl kagen, og opbevar den efterfølgende i køleskabet.

Drys lidt flormelis over den hvide chokoladekage med rabarber, inden den serveres.

