

RABARBERKAGE MED MARENGS

Elsker du også kage og rabarber?

Hvis ja - så skal du prøve denne kage, der balancerer mellem det sure og det søde. De sure rabarber kombineret med den søde marengs skaber en fantastisk kageoplevelse, som hele familien vil elske at få serveret.

Kagen er en rigtig sommerdessert, da rabarber har sæson fra april til midten af august.

Glæd dig - den er helt eminent!

-

Til

Dej

- 175 g smør
- 150 g sukker
- 2 spsk vaniljesukker
- 1 knsp salt
- 3 æggeblommer
- 250 g hvedemel
- 2 ½ tsk bagepulver
- 1 dl mælk

Marengs

- 3 æggehvider
- 200 g sukker
- 400 g rabarber
- 100 g pecannødder

- 1 spsk smør til at smøre formen
- 2 spsk sukker til at drysse over formen

Lav dejen ved at røre smør, sukker, vanillesukker, salt og æggeblommer sammen til konsistensen er cremet. Bland hvedemel og bagepulver sammen lidt af gangen, og rør det derefter sammen med mælken.

Smør en kageform (ca. 24*30*5 cm) med smør og drys med et tyndt lag sukker. Hæld dejen i formen og jæv overfladen ud.

Tænd ovnen på 200 grader. Mens den varmer op laves marengsen.

Pisk æggehviderne næsten stive i en skål, og pisk derefter sukkeret i lidt af gangen. Pisk indtil marengsen er helt stiv.

Skær top og bund af rabarberne og skyl dem grundigt. Tør dem derefter med køkkenrulle, så der ikke hænger vand ved.

Skær rabarberne i mundrette stykker. Hak pecannødderne groft, og bland dem sammen med rabarberstykkerne inden det vendes i marengsen.

Smør forsigtigt marengsmassen oven på dejen. Sæt rabarberkagen i ovnen og bag den i ca. 40 minutter. Lad den køle lidt af inden servering.



Kagen kan sagtens spises som den er, men den smager endnu bedre, hvis den serveres med flødeskum eller creme fraiche (evt. blandet med lidt vanillesukker).