



M unkebo
M and
M ad, der simrer

23. maj 2019

Dessert

Bedstefars skæg med rabarber og kokos (4 personer).

Ingredienser: 200 g hvedemel, 100 g kokosmel, 175 g blødt smør, 225 g sukker, 1 tsk. bagepulver, 3 æggeblommer, 175 ml mælk, 250 g rabarberkompot. Marengs: 2 æggehvider, 150 g sukker.

Kokosmel ristes ved 190 grader i 10 minutter. Fordel kokos ligeligt på bagepladen og vend det undervejs, så alt bliver gyldent.

Smør og sukker røres ved moderat tempo i lang tid. Æggeblommer og mælk tilsættes under omrøring af 3 gange.

Mel og bagepulver blandes og vendes sammen med kokosmel i smørblandingen. Puttes i en smurt form med bagepapir. Bager 18 minutter ved 200 grader.

Imens piskes æggehviderne skummende. Halvdelen af sukkeret tilsættes og piskes ca. 3 minutter. Resten af sukkeret tilsættes og piskes ½ minut.

Rabarberkompotten fordeles over den lune kage, der dækkes med marengs og bages yderligere i ovnen i 15 minutter ved 200 grader til marengsen er gylden.

Rabarberkompot:

Ingredienser: 1 kg rabarber, 250 g sukker, evt. vaniljestang eller andre smagstilsætninger.

Rabarberne skæres i 2 cm lange stykker, lægges i et ildfast fad og vendes med sukkeret. Læg folie over fadet og bag ved 200 grader i ca. ½ time til rabarberne er næsten møre, så tages du ud af ovnen og afkøles i lagen. Smag til. Hvor sød, kompotten skal være, afhænger af, om den skal bruges til desserter eller middagsretter. Lagen kan sies fra til andet brug, men kan også fint blive i kompotten.

Der er mange smagsstoffer, som passer godt sammen med rabarber. Prøv for eksempel, inden kompotten sættes i ovnen, at tilsætte enten vaniljekorn, revet frisk ingefær, citronskal, fint skåret kvanstilk eller rosmarin.

