



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. april 2016

Dessert

Rålækker rabarberkage (til 6-8 personer).

Ingredienser:

Rabarberkompot: 300 g rensede rabarber, 100 g sukker, korn af ½ stang vanilje, 1 spsk frisk ingefær. **Smuldredej:** 100 g sukker, 100 g mandelmel eller blendede mandler, 100 g koldt smør i tern. **Sandkage:** korn af 1 stang vanilje, 100 g blødt smør, 100 g sukker, 2 æg, 100 g mel, 1 spsk bagepulver, 50 g mandelflager. **Vaniljecreme:** korn af ½ stang vanilje, 2 pasteuriserede æggeblommer, 2 spsk flormelis, 2 dl piskefløde.

Rabarberkompot:

Skær rabarber i små stykker. Kom rabarber, sukker, vaniljekorn og -stang samt ingefær i en gryde og kog ved svag varme i ca. 10 minutter. Tag vaniljestangen op og afkøl kompoten.

Rør ingredienser til smuldredejen sammen.

Sandkage:

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Rør smør, sukker og vaniljekorn hvidt. Tilsæt æggene ét ad gangen. Bland mel med bagepulver og sigt det i dejen. Rør dejen godt sammen.

Fordel 1/3 af smuldredejen i bunden af en smurt ildfast form. Kom sandkagedejen ovenpå. Fordel rabarberkompot på dejen og drys resten af smuldredejen herpå sammen med mandelflager.

Bag kagen ved 180 grader i ca. 45 minutter. Mærk efter med en kødnål om kagen er bagt.

Vaniljecreme:

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljekorn hvidt og luftigt. Pisk fløden til en let skum og vend med æggesnapsen til en creme.

Pynt evt. kagen med rå strimler af rabarber samt citronmelisse. Servér kagen med vaniljecreme.

