



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert - anvendt 22. maj 2014



Gammeldaws rabarberkage a la æblekage (16 personer).

Ingredienser:

Nogle bundter friske rabarber, en pose rasp, nogle gode klatter smør, en passende mængde sukker, 1 liter piskefløde.

Bland rabarberstykker med sukker i et ovnfast fad. Dæk eventuelt fadet til med alufolie og bag rabarberne ved 200 grader i 15-20 minutter, eller til de er møre.

Mas dem eventuelt lidt og tilsæt nogle få dråber vand, hvis de er blevet for tørre.

Smelt 50 g smør på panden. Tilsæt 150 g rasp og 1 dl sukker og rist raspen til den er sprød og gylden (pas på, den ikke bliver for varm). Lad den køle af på panden og rør i den med jævne mellemrum, så den ikke ender som en hård klump.

Gentag processen til du har en passende mængde rabarberkagerasp.

Anretning:

Tag to eller tre flade skåle eller dybe fade. Kom en passende mængde kompot i bunden.

Drys rasp over, så endnu et lag kompot, endnu et lag rasp og slut af med et lag kompot.

Pynt med friskpisket fløde (her kan desserten ødelægges, hvis fløden piskes for meget!).