



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. juni 2024

Dessert

Gammeldags rabarberkage (6 personer).

Ingredienser:

Rabarberkompot: 600 g rabarber i mindre stykker, 200 g sukker, 1 spsk vand.

Ristet rasp: 80 g smør, 150 g rasp, 85 g sukker.

Pynt: ½ l piskefløde.

Sådan gør du:

Rabarberkompot:

Kom rabarber, sukker og vand i en gryde og bring det i kog.

Kog kompotten ved svag varme og under låg i ca. 5 min., eller til rabarberne er kogt ud.

Smag rabarberkompotten til og lad den køle helt af.

Ristet rasp:

Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner.

Tilsæt rasp og sukker og rist blandingen ved jævn varme og under omrøring til den er lysebrun og sprød (det tager 10-12 min.) - rør jævnlige i raspen.

Hæld den ristede rasp på et stykke bagepapir på en bagerist.

Lad raspen køle af og kram den i bagepapiret, så raspen bliver til drys.

Fordel rabarberkompotten i 6 glas. Læg et lag ristet rasp i hvert glas. Slut med flødeskum og server - du kan servere med det samme, men rabarberkagen kan fint stå i køleskabet 1-2 timer før serveringen.

