Rabarbrakake med nøttelokk

Ingredienser



75 g smør
3 egg
3 dl sukker
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1,5 dl kaffefløte
250 g rabarbra (renset vekt)

Nøtteglasur:
100 g smør
150 g hasselnøtter
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret til kakerøren. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smøret og kaffefløte. Sikt i det tørre. Skjær den rensede rabarbraen opp i små terninger og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min.

Lag i mens nøtteglasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør i smøret og hakkede nøtter (hakkes gjerne i food processor).

Når kaken har stekt i 45 min, tas den ut av ovnen. Skru opp varmen på ovnen til 200°C. Fordel nøtteglasuren jevnt utover på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i ovnen, men på midterste rille denne gangen. Stek kaken videre i ca 10-15 min.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den helt i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken holder seg myk og saftig i flere dager hvis den pakkes inn i plast. Den er også kjempefin å fryse!

Se også oppskrift på "Stikkelsbærkake med nøttelokk".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrakake-med-nottelokk