Rabarbrakake med ostekrem



Ingredienser

200 g smør
3 dl sukker
3 egg
1 dl melk
5 dl hvetemel
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
1 ts natron
1 dl hakkede hasselnøtter
5 dl finhakket rabarbra

Ostekrem:
3 dl crème fraîche (1 pk)
200 g kremost (f eks 1 pk Philadelfia)
2,5 dl melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
0,5 dl hakkede hasselnøtter
litt rabarbra

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland rabarbrabitene med 1 ss av hvetemelet (dette forhindrer at rabarbraen legger seg i bunnen av kaken under stekingen). Sikt resten av hvetemelet sammen med de

øvrige tørre ingrediensene. Bland dette inn i deigen sammen med melken. Ha til slutt i den melete rabarbraen og hasselnøttene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 175°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og del den i 3 lag (se tips).

Visp sammen alle ingrediensene til ostekremen til den er luftig og klumpfri (se tips). Fordel kremen mellom kakelagene og på toppen av kaken. Pynt med hakkede hasselnøtter og eventuelt litt raspet rabarbra i midten.

Tips

Kaken er lettest å dele i 3 lag dersom den har stått i kjøleskapet i noen timer og er HELT kald. Da stivner den til og blir mindre porøs.

For at ostekremen skal bli luftig og helt klumpfri, lønner det seg at ostekremen er romtemperert.

Kaken holder seg myk i kjøleskapet i flere dager. Pakk den helst inn i en plastpose. Kaken kan fryses både med og uten ostekrem.

"Rabarbrakake med ostekrem" kan også lages med syrlige epler.

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

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