Rabarbrakake i liten langpanne (med høvlet smør)



Ingredienser

3 store egg
2 dl sukker
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Topping:
500 g renset rabarbra (se tips)
150 g kaldt smør (se tips)
1,5 dl perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen forsiktig sammen til den er klumpfri (bruk gjerne en ballongvisp).

Bre røren utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Skjær rabarbraen i ca 5 cm lange biter. Legg dem pent ned i deigen (se tips). Høvle over det kalde smøret (bruk ostehøvel) og dekk hele kaken med smøret. Dryss godt med perlesukker over.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen. Løft kaken forsiktig ut av formen og skjær den i passe store biter.

Tips

♥ Tilpass mengden rabarbra. Personlig synes jeg kaken blir best om rabarbrabitene ikke legges alt for tett, slik at kaken ikke blir for syrlig.

♥ Jeg er ikke så nøye med å veie opp mengde smør jeg høvler oppå rabarbrabitene. Jeg bare tar ut en smørpakke fra kjøleskapet og høvler skiver av det kalde smøret og legger på rabarbrabitene, til alle er dekket.

♥ Til denne kaken er det viktig at du bruker vanlig, norsk perlesukker, og ikke såkalt svensk perlesukker. Her skal nemlig perlesukkeret smelte under stekingen.

♥ Server kakestykkene gjerne lunkne med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker.

♥ Rabarbrakaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrakake-i-liten-langpanne-med-hovlet-smor