# Dessertkake med rabarbra




### Ingredienser

Kakebunn:
2 egg
1 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ss kaldt vann

Fyll:
400 g rabarbra
1 dl sukker

Marengs:
3 eggehviter
1 dl sukker

Pynt:
2 ss kokos

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og vend i sammen med kaldt vann. Hell røren i en godt smurt ildfast form (24-26 cm i diameter). Stekes midt i ovnen ved 250°C i 10 min. Slå ned temperaturen på ovnen til 150°C. Avkjøl kaken.

Rens rabarbraen og del den opp i biter. Kok bitene møre sammen med sukker på svak varme. Fordel fyllet over den stekte kakebunnen.

Stivpisk eggehvitene. Pisk inn sukkeret til slutt. Fordel marengsen jevnt over kaken. Dryss på kokos.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 15 min.

### Tips

"Dessertkake med rabarbra" smaker best samme dag som den er laget, servert lunken med litt vaniljeis.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/dessertkake-med-rabarbra