Rabarbrabiter med marengs

Ingredienser



175 g smør
150 g sukker
2 ts vaniljeekstrakt
3 eggeplommer
6 ss melk
2,5 ts bakepulver
250 g hvetemel

Fyll:
300 g rensede rabarbrabiter

Marengs:
3 eggehviter
200 g sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens (se tips) og eggeplommene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen vekselsvis med melken.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Jevn til overflaten.

Skjær rabarbraen opp i små biter, ca 1 cm. Legg de oppå deigen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk marengs. Ha marengsen i et tykt lag over rabarbraen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den så ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter.

Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske (se i bakehyllene i matbutikken). Vaniljeessens kan byttes ut med vaniljesukker.

Kaken smaker aller best samme dag som den lages. Kakerester oppbevares utildekket i kjøleskapet.

Bruk en skarp kniv når du deler kaken opp i firkanter. Marengsen har lett for å gå litt i stykker når du skjærer i den.

Se også "Blåbærbiter med valnøttmarengs", som er basert på liknende oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrabiter-med-marengs