Rabarbrakake med kokosmarengs



Ingredienser

Kakebunn:
200 g smør
150 g sukker
1 stort egg
2 eggeplommer
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
75 g kokos
1,25 dl melk

Rabarbrakompott:
300 g rabarbra (renset)
150 g sukker

Kokosmarengs:
2 eggehviter
1 dl sukker
4 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget og eggeplommene til blandingen blir lys og luftig. Sikt mel og bakepulver og bland deretter inn kokos. Vend det tørre inn i smørkremen vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter.

Lag i mens rabarbrakompotten ved å ha renset rabarbra oppdelt i biter i en kjele med sukkeret (det er ikke nødvendig å ha i vann for rabarbraen vil avgi væske når den varmes opp). Kok opp under omrøring og la småkoke i ca 10 minutter. Avkjøl.

Pisk så eggehvitene stive til marengsen. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend i kokosen.

Når kaken har stekt i 20 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel rabarbrakompotten jevnt over kakebunnen. Bre deretter kokosmarengsen over i et jevnt lag. Sett kaken tilbake i ovnen og stek i ca 10 min, til marengsen har fått lett gyllen overflate.

Tips

♥ La kaken avkjøles litt i langpannen før den deles i passe store firkanter. Løft kakestykkene ut av langpannen med en kakespade så ikke marengsen går i stykker.

♥ Kake som du får til overs kan fryses ned. Kakestykkene tiner raskt!

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

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