Mandelkake med hvit sjokolade og rabarbra



Ingredienser

Mandelkake:
♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 100 g mandler

Ostekrem:
♥ 150 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 50 g hvit sjokolade
♥ 20 g melis
♥ 1 vaniljestang
♥ 0,5 sitron, revet skall

Rabarbrabiter:
♥ 150 g renset rabarbra
♥ 0,5 dl vann
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 sitron, presset saft

Fremgangsmåte

Mandelkake:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend inn sjokoladesmøret.

Kjør mandlene i en food processor til de er helt finmalte. Vend disse forsiktig inn i kakerøren med en slikkepott.

Hell deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 minutter (kaken skal være gjennomstekt selv om den virker løs i midten). Avkjøl kaken i formen og sett den helst i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter tas kaken forsiktig ut av formen, dra av bakepapiret og vend kaken over på et kakefat.

Ostekrem:
Pisk kremost og mykt, romtemperert smør sammen til en luftig krem. Smelt den hvite sjokolade (se tips) og bland den deretter inn i ostekremen. Rør deretter inn frø fra vaniljestang og fint revet skall fra en halv sitron.

Fordel ostekremen over hele mandelkaken.

Rabarbrabiter:
Del renset rabarbra i biter og legg bitene i en ildfast form. Hell vann i formen og dryss over sukker. Press saften av en halv sitron og ha også sitronsaften i formen.

Bland det hele godt sammen og sett formen midt i ovnen ved 200°C. Bak rabarbrabitene i ca 15 minutter til de er møre, men ikke for bløte. Ta formen ut av ovnen. Avkjøl rabarbraen til bitene er helt kalde og la formen gjerne stå tildekket i kjøleskapet i noen timer eller helst over natten.

Før pynting tas de kalde rabarbrabitene ut og legges på kjøkkenpapir en stund så bitene ikke er for våte når de legges på ostekremen.

Pynt kaken med rabarbrabitene og oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Merk at det i denne oppskriften kan lønne seg å lage både mandelkaken og de bakte rabarbrabitene klare dagen før servering. Den stekte mandelkaken settes i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. De bakte rabarbrabitene oppbevares i kjøleskapet i formen med plastfolie over. Dagen etter tas kaken ut av

formen, dekkes med ostekrem og pyntes med godt avrente rabarbrabiter.

♥ Det er riktig at det ikke skal være hvetemel i denne mandelkaken. Det gjør kaken ekstra myk og naturlig glutenfri.

♥ Denne mandelbunnen blir nokså løs i konsistensen fordi den ikke inneholder noe hvetemel. Den bør derfor stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da blir den litt fastere og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker. Det er helt normalt at kaken synker sammen i midten etter steking.

♥ Litt revet sitronskall i ostekremen gir frisk smak, men ikke overdriv og husk å bruke kun det ytterste gule skallet, for det hvite under skallet kan gi bitter smak. Bruk helst økologisk sitron.

♥ Kaken bør pyntes med de avrente rabarbrabitene rett før servering så du unngår at rabarbrabitene lager våte flekker oppå ostekremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-hvit-sjokolade-og-rabarbra