Rabarbrakake med vaniljekrem og smuldretopp



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel

Fyll:
♥ 200 g rabarbra (renset vekt)
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Smuldredeig:
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ 2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til en luftig smørkrem. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Sikt bakepulver, vaniljesukker og mel sammen og vend dette inn i deigen.

Del den rensede rabarbraen i små terninger (ca 1 cm).

Finn frem vaniljekremen.

Lag smuldredeigen ved å ha mel, sukker og vaniljesukker i en food processor sammen med mykt smør. Kjør blandingen sammen.

Ha kakedeigen jevnt utover i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Fordel over halvparten av rabarbraterningene og trykk de lett ned i deigen.

Ha over vaniljekremen.

Dryss resten av rabarbraterningene over vaniljekremen.

Fordel over smuldredeigen.

Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time og 15 minutter, til kaken er gyllen på overflaten og gjennomstekt. Avkjøl kaken en stund i formen til den er kald, før den forsiktig flyttes over på et fat.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem eller hjemmelaget vaniljekrem i kaken. Hvis du bruker hjemmelaget, bør den avkjøles helt før den brukes.

♥ Pass på at du steker kaken lenge nok til at den er gjennomstekt, men ikke for lenge så den blir tørr. Kaken trenger nokså lang steketid for å bli gjennomstekt på grunn av rabarbrabitene og vaniljekremen inni kaken. Du kan dekke over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden hvis du synes kaken blir for mørk på toppen.

♥ Denne kaken trenger ikke særlig tilbehør på grunn av vaniljekrem inni kaken, men du kan gjerne servere vaniljeis eller pisket krem som tilbehør allikevel.

♥ Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast så den ikke blir tørr. Den kan fryses.

♥ Se også **Blåbærkake med vaniljekrem og smuldretopp**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrakake-med-vaniljekrem-og-smuldretopp