Fyrstekake med mandel- og rabarbrafyll

Fremgangsmåte



Rabarbrasyltetøy:
Start helst minst dagen før med å lage rabarbrasyltetøyet:

Del renset rabarbra i mindre biter. Ha bitene i en skål sammen med sukkeret. Rør slik at alle rabarbrabitene blir godt dekket av sukker. Dekk til med plastfolie, og la bollen stå i kjøleskapet i 12 - 36 timer. Rabarbraen vil da safte seg og avgi væske.

Ha rabarbrabitene, væsken og resten av sukkeret i bollen (hvis det har lagt seg noe i bunnen) i en middels stor kjele. Tilsett vaniljepasta og litt sitronsaft. La blandingen koke opp og deretter småkoke i 20-30 minutter, eller til du ser at syltetøyet begynner å få rød-brun farge og passe tykkelse (husk at det stivner mer når det er avkjølt).

Hell syltetøyet i en skål og la det avkjøles til det er helt kaldt før du bruker det i kaken. Det skal bli ca. 2,5 dl tykt rabarbrasyltetøy av denne oppskriften, som du altså skal bruke i fyllet sammen med mandelfyllet.

Mandelfyll:
Pisk eggehviter og sukker til marengs. Vend inn malte mandler.

Mørdeig:
Bland mel, bakepulver og sukker godt i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Pisk sammen eggeplommer og fløte med en gaffel og tilsett. Kna sammen deigen.

Montering og steking:
Smør bunn og kanter på en rund form (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen.

Trykk 2/3 av mørdeigen godt ned i bunnen og oppover kantene på formen.

Fordel først mandelfyllet over deigen i kakeformen og stryk overflaten jevn.

Smør så det tykke, avkjølte rabarbrasyltetøyet over mandelfyllet.

Trykk deigkanten lett nedover til samme nivå som høyden på fyllet.

Lag gittermønster med resten av deigen (se tips). Bruk ca 1 cm brede remser, gjerne skåret med bakkelsspore. Legg 4 remser hver vei på kaken. Legg så en lang remse langsmed kanten.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 minutter. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Skjær forsiktig rundt kanten på kaken med en kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

♥ Jeg anbefaler deg å lage dobbel porsjon av rabarbrasyltetøyet når du først er i gang med å koke det. Følg da denne oppskriften på **Rabarbrasyltetøy med vanilje**.

♥ Vaniljepasta er en tykk, søt vaniljesirup som fås kjøpt i mange, norske matbutikker. Du kan alternativt bruke ekte vaniljesukker eller frø fra vaniljestang. Vanilje gir nydelig smak på syltetøyet, men det går fint å droppe vanilje dersom du ønsker det.

♥ Det er nokså mye sukker i dette syltetøyet, og det bør det være for at det skal bli tilstrekkelig tykt for å kunne brukes som fyll i kaken.

♥ Bruk melis på bakebordet i stedet for hvetemel når du kjevler ut remsene for å unngå at mørdeigen blir hard. Bruk en stekespade når du forsiktig løfter remsene fra bakebordet til kaken. Likevel hender det at de går i stykker. Da er det bare å lappe

dem sammen på kaken. -Det gir kaken bare et sjarmerende og hjemmelaget preg!

♥ Kaken blir lettest å ta ut av formen dersom den får stå og avkjøles i kjøleskapet i noen timer. Du kan gjerne la den stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen, men pakk den da inn i en plastpose slik at den ikke blir tørr. Fyrstekake er fin å fryse, også med rabarbrasyltetøy i fyllet.

♥ Se også **Rabarbraterte med mandelfyll**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fyrstekake-med-mandel-og-rabarbrafyll