Islandskake med rabarbrakompott

Ingredienser



Kakebunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl kokos
♥ 1 ss potetmel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 50 g kokesjokolade

Vaniljekrem (se tips):
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 dl kremfløte
♥ 100 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker

Rabarbrakompott:
♥ 500 g rabarbra
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ss vann

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 30 g hakkede, skåldede mandler

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggehviter og sukker til tykk marengs.

Bland kokos med potetmel og bakepulver og fint hakket kokesjokolade. Vend dette inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Vaniljekrem:
Ha eggeplommer, sukker, maisenna og kremfløte i en liten kjele. Gi det et oppkok under omrøring, og la småkoke i et par minutter til du merker at kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er romtemperert.

Pisk først da inn vaniljesukkeret og mykt smør så du får en tykk og fyldig vaniljekrem.

Rabarbrakompott:
Ha rensede rabarbrabiter i en kjele sammen med sukker. Kok på svak varme (uten å tilsette vann, for rabarbraen vil avgi væske etter hvert) til rabarbrabitene er myke og du ser at de går i oppløsning. Bland inn vaniljepasta og ta kjelen av platen.

Rør ut maisenna i litt kaldt vann. Hell dette i en tynn stråle i rabarbragrøten, mens du rører godt. Sett kjelen tilbake på platen og gi blandingen et kort oppkok mens du rører hele tiden. Rabarbragrøten vil da tykne til en kompott.

Ta kjelen av platen og la rabarbrakompotten avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald (se tips).

Montering:
Løsne kaken fra formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et fat. Fordel vaniljekremen over kaken.

Fordel den kalde, tykke rabarbrakompotten over vaniljekremen.

Pisk kremfløte og melis til luftig fløtekrem. Fordel kremen over kaken eller sprøyt den i store topper oppå rabarbrakompotten.

Dryss over finhakkede, skåldede mandler.

Tips

♥ Kaken blir best om du bruker hjemmelaget vaniljekrem, men det går også å lage kaken med ferdigkjøpt vaniljekrem. Beregn i så fall 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (dvs. 1 pk). Hvis du lager hjemmelaget vaniljekrem, er det viktig at du lar den avkjøles helt i romtemperatur før du pisker inn vaniljesukker og mykt smør. Ellers vil vaniljekremen kunne bli for rennende.

♥ Rabarbrakompotten bør helst lages dagen i forveien og stå i kjøleskapet over natten så den tykner skikkelig. Hvis du vil ha rabarbrakompotten enda fastere, kan du øke mengden maisenna til 1 ss.

♥ Både kakebunnen, vaniljekremen og rabarbrakompotten kan med fordel lages klar dagen i forveien. Oppbevar kakebunnen innpakket i plast så den ikke blir tørr. Vaniljekremen og rabarbrakompotten oppbevares i kjøleskapet dekket med plastfolie. Kaken bør pyntes med pisket fløtekrem på serveringsdagen.

♥ Se også oppskrift på **Kokoskake med rabarbrakompott og krem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/islandskake-med-rabarbrakompott