

Rabarberkage med marengstop.

Dej:

175 g. smør

150 g. sukker

2 spsk. vaniljesukker

1 knsp. Salt

3 æggeblommer

250 g. mel

2 ½ tsk. bagepulver

1 dl. mælk.

Rabarbermarengs:

3 æggehvider

200 g. sukker

100 g. grofthakkede valnødder

ca. 600 g. rabarber i 1-2 cm stykker

Rør smør cremet med sukker, vaniljesukker, salt og æggeblommer.

Bland mel med bagepulver og rør det lidt efter lidt i smørcremen sammen med mælken.

Hæld dejen i en smurt bradepande (ca. 24x30 cm) og glat overfladen med en dejskraber.

Pisk æggehviderne næsten stive. Pisk sukkeret i (i 2-3 omgange) og pisk det hele stift igen.

Vend rabarber og nødder i marengsmassen og læg den oven på dejen.

Sættes midt i varm ovn - 200 grader. Bages ca. 45 min.

Kan serveres med flødeskum eller creme fraiche.

Sæt ikke folie over kagen, da marengsen så bliver blød.

Smager også godt frossen, selvom marengsen bliver blød.

God fornøjelse. Hilsen Jane