Rabarbrakake med mandelbunner

Ingredienser



Mandelbunner:
150 g mandler
175 g melis
0,5 ts bakepulver
6 eggehviter

Rabarbrakompott:
500 g rabarbra
1 dl sukker
1 vaniljestang
2 ts maizena + 1 ss vann

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
50 g mandler

Fremgangsmåte

Skåld mandlene til mandelbunnene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern. Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Bland i mandlene og bakepulver.

Fordel deigen i to runde former (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. La bunnene bli helt kalde i formen før de forsiktig tas ut og bakepapiret dras av.

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 får en kompott. Skrap ut det svarte belegget på innsiden i vaniljestangen og rør i. Dersom kompotten virker for løs i konsistensen, tilsettes maizena som er rørt ut i litt kaldt vann. Gi deretter kompotten et kort oppkok.

Avkjøl til kompotten er helt kald før den smøres på den ene mandelbunnen. Dekk med et lag pisket krem som er smakt til med vaniljesukker. Legg på den andre mandelbunnen. Pynt med resten av kremen og hakkede mandler.

Tips

Disse mandelbunnene inneholder ikke hvetemel. Dette gjør at de får en løs konsistens. Det er derfor nødvendig å steke kakebunnene hver for seg i to kakeformer.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrakake-med-mandelbunner