Rabarbra- og eplekake med bringebær



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 4,5 dl hvetemel

Topping:
♥ 200 g rabarbra (renset)
♥ 1 eple
♥ 100 g bringebær
♥ 3 ss perlesukker

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt melet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i smørkremen og rør til du får en jevn deig.

Fordel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell og rens eplet og del det i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen. Del renset rabarbra i skiver og stikk disse ned i deigen innimellom epleskivene. Fordel

bringebær over kaken og strø godt med perlesukker over det hele.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken og ta den ut av formen.

Sikt melis over kaken før servering og server kaken gjerne sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Bruker du frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem på kaken.

♥ Kaken er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-eplekake-med-bringebaer