Hvit kladdkake med rabarbra

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel

Pynt:
♥ 250 g rabarbra (renset)
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret.

Pisk raskt eggene sammen med sukker og vaniljesukker (du trenger ikke å piske eggedosis).

Bland inn det hvite sjokoladesmøret. Bland deretter inn hvetemelet.

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

Rens rabarbra og skjær i stenger. Bland stengene med sukker.

Legg stengene i en krans oppå deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 minutter (se tips).

Avkjøl kaken før du serverer den, gjerne med en klatt pisket krem eller vaniljeis.

Tips

♥ Det er riktig at det ikke er bakepulver i denne deigen. Det er meningen at en kladdkake skal bli lav, kompakt og litt deigete i midten. Derfor er det viktig at du ikke pisker eggene til eggedosis og at du ikke steker kaken for lenge. Den skal være litt rå i midten, men ikke så lite stekt at den er løs.

♥ Jeg synes det blir vakkert med rabarbrastengene lagt i en krans oppå kaken, men det går like fint å dele rabarbraen i skiver eller terninger og legge oppå deigen.

♥ Jeg liker å avkjøle kaken i formen over natten, men det holder å sette den i kjøleskapet i noen timer. Da blir kaken fastere og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Denne kladdkaken med rabarbra holder seg god i flere dager. Pakk kaken inn i plast så den ikke blir tørr. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-kladdkake-med-rabarbra