Rabarbrakake i langpanne med vaniljekrem

Ingredienser



♥ 500 g mykt smør
♥ 500 g sukker
♥ 8 egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 500 g hvetemel

Fyll:
♥ ca. 600 g rabarbra
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 5 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen (smørkremen kan skille seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet). Sikt bakepulver og vaniljesukker med en del av melet og bland inn i smørkremen. Bland så i resten av hvetemelet til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Skjær rabarbraen i skiver og stikk dem tett i tett ned i deigen.

Ha vaniljekrem i en spøytepose og sprøyt små topper av vaniljekremen innimellom rabarbraskivene.

Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 40-50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i langpannen og del den deretter i firkanter.

Tips

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem**.

♥ Denne kaken er basert på samme oppskrift som den populære **Eplekake i langpanne med vaniljekrem**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrakake-i-langpanne-med-vaniljekrem