# Mazarinkake med rabarbrakrem




## Ingredienser

Mazarinkake:
♥ 250 g råmarsipan (se tips)
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 4 store egg
♥ 65 g hvetemel

Rabarbrakrem:
♥ 500 g rabarbra
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljepulver (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

## Fremgangsmåte

*Mazarinkake:*

Ha oppelt råmarsipan, sukker, mykt smør og eggene i en food processor. Kjør på full hastighet helt til du får en glatt og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og vend i hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom den begynner å bli for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

*Rabarbrakrem:*

Del rabarbra i mindre biter og ha dem i en ildfast form. Bland sammen sukker og vaniljepulver. Dryss det over rabarbraen. Dekk til formen med aluminiumsfolie.

Bak rabarbraen midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter.

Avkjøl rabarbraen i noen minutter.

Ha den bakte rabarbraen i en sil over en bolle. Press godt med en skje slik at saften renner av. Hell den søte rabarbrasausen i en kanne og sett til side. Den avrente rabarbramosen skal brukes til rabarbrakremen.

Pisk kremfløten til tykk og fast fløtekrem. Vend den avrente rabarbramosen forsikten i kremen. Smak til kremen med litt melis.

*Pynting:*
Fordel rabarbrakremen over kaken i et jevnt lag.  Lag groper i kremen med en spiseskje.

Øs litt rabarbrasaus over kaken, og slik at den legger seg i gropene.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

**Tips**

♥ Vaniljepulver fås kjøpt i velassorterte matbutikker og helsekostforretninger. Alternativt går det like fint å bruke vaniljesukker, vaniljepasta eller frø fra vaniljestang.

♥ Det går fint å lage mazarinkake dagen i forveien. Pakk den inn i plast så den holder seg myk.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den dekkes med rabarbrakrem.

♥ Det blir en god del rabarbrasaus til overs. Det du ikke bruker ved siden av kaken, er deilig å servere til iskrem.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mazarinkake-med-rabarbrakrem