



BAKA

Rabarber- och mandelkaka

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Ibland är det enkla det bästa ? och snyggaste! Bjud på den här kakan och du kommer att bli överöst med beröm. Och det ska hemmabagaren ha! Receptet kommer från min senaste bok ? Sweet Spots of New York ? läs mer och köp den här

INGREDIENSER

Kaka

3 st långa rabarberstjälkar
150 g smör (rumstempererat)
2 dl strösocker + lite extra att strö över
2 st ägg (rumstempererade)
2 st äggulor (rumstempererade)
4 dl mandelmjöl
2 dl vetemjöl
1,5 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
0,5 tsk mald kardemumma + lite att strö över
florsocker att pudra över



Vaniljvisp

4 st äggulor
1 dl strösocker
0,5 dl maizena majsstärkelse
1 st vaniljstång
2,5 dl mjölk 3%
15 g smör
300 g mjukvispad grädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 180 grader, varmluft. Smöra och mjöla en bakform (ca 28x20 cm) med löstagbar kant och lägg bakplåtspapper i botten. Skala och dela rabarberstjälkarna.
- 2** Vispa smör och socker fluffigt i en bunke. Vispa ned ett ägg i taget samt äggula. Blanda och sikta ned alla torra ingredienser och blanda till en slät smet. Fördela smeten jämnt i formen. Toppa med rabarber och strö över lite strösocker och kardemumma.
- 3** Grädda mitt i ugnen i 25-30 minuter, eller tills pajen har fått fin färg. Servera ljummen eller kall tillsammans med vaniljvisp.
- 4** Vaniljvisp: Blanda äggula, socker och maizena i en bunke. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg dem och stången i en kastrull tillsammans med mjölken. Koka upp under omrörning och ta sedan upp vaniljstången. Blanda ned den heta vätskan i bunken och häll sedan tillbaka alltsammans i kastrullen. Värm på medelvärme och under konstant omrörning tills du får en tjock och fin kräm. Häll ned krämen i en ren bunke och blanda i smöret. Låt svalna i kylan och blanda sedan ned grädden.