BAKA

Rabarber- och mandelkaka

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

60

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 kylen och blanda sedan ned grädden.