Baksidan

RABARBERKAKA

FOTO: FREDDY BILLQVIST

KAKA
- 200 g smör
- 2 tsk kardemummakärnor
- 2 ½ dl potatismjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 3 ägg
- 2 ½ dl strösocker
- 2 msk citronsaft
- smör och ströbröd till formen

RABARBER
- 2–3 stjälkar rabarber
- 2 msk smör
- 2 msk råsocker

KAKA

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en 1 ½-liters hålform.
2. Bryn smöret och låt det bli kallt.
3. Mortla kardemumman. Blanda potatismjöl, bakpulver, vaniljsocker och kardemumma i en bunke.
4. Tillsätt smöret och vispa poröst med elvisp, cirka 5 minuter.
5. Vispa ägg och socker pösigt, 10 minuter med elvisp. Tillsätt äggvispet, lite i taget, i smörblandningen under kraftig vispning. Rör snabbt ner citronsaften.
6. Häll smeten i formen och grädda kakan i nedre delen av ugnen 35–40 minuter.
7. Låt kakan svalna något innan den stjälps upp, sätt igång rabarbertoppingen och lägg den på kakan vid servering!

RABARBER

1. Sätt ugnen på grill.
2. Skär rabarbern i stavar och lägg i en ugnssäker form. Klicka över smöret och strö över sockret.
3. Gratinera i ugnen ca 7 minuter. Rabarbern ska bli mjuk. Ju mer det låter och fräser, desto bättre.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET