



RABARBERKAGE MED MARENGSTOP

Tænk på en lækker sandkage. På marengs med nødder. Og på de første, rosenrøde rabarber.

Og forestil Dem så disse tre dejlige ting forenet i én himmerigsmundfuld. Det må simpelt hen være alle tiders forårskage! Sød, men ikke for meget, og saftig, men ikke for blød.

Selv om vi hjemme hos mig indimellem kun er to om sådan en forårskage, har den tendens til at forsvinde i løbet af en weekend. For bedre kan en rigtig forårskage ikke smage. Jeg kender i hvert fald ikke nogen.

Og så er den så nem at bage. Det skal bare gøres, mens rabarberen er helt ny. Med sarte, slanke stilke, som man ikke behøver at få for tråde. Kik efter i haven, om den er kommet frem, eller gå til den gode grønthandler, der har den fra drivhus eller professionelle frilandsgartnere.

Dej: • 175 g smør eller margarine • 150 g sukker • 2 spsk vanillesukker • 1 knsp salt • 3 æggeblommer • 250 g mel • 2½ tsk bagepulver • 5-6 spsk sødmælk

Rabarbermarengs: • 3 æggehvider • 200 g sukker • 100 g grofthakkede valnødder (eller grofthakkede, smuttede mandler) • (godt) ½ kg rabarber

Endvidere: • 1 lille bradepande med høje sider (her ca. 24 x 30 x 5 cm) • smør eller margarine til formen • 1-2 spsk rasp

Rør smør eller margarine cremet med sukker, vanillesukker, salt og æggeblommer. Bland mel med bagepulver og rør det lidt efter lidt i smørcremen sammen med mælken.

Smør formen med fedtstof og drys den med rasp. Hæld dejen i formen og glat overfladen med en dejskraber eller en bredbladet kniv.

Tænd for ovnen (200°).

Pisk æggehviderne næsten stive, pisk sukkeret i ad 2-3 omgange og pisk det hele stift igen. Skær den skyllede og derefter tørrede rabarber i 1-2 cm store stykker og vend dem sammen med nøddekernerne eller mandlerne i marengsmassen.

Smør den oven på dejen, sæt formen på bagepladen midt i den hede ovn og bag kagen i 40-45 minutter.

Lad kagen afkøle let i formen på en bagerist, før den skæres i stykker.

Der behøves ikke flødeskum til – men det smager godt!

Opbevar en eventuel kagerest køligt. Marengsen vil efterhånden blive en smule blød hist og pist – men selv om kagen er allerbedst frisk fra ovnen, smager den dejligt også efter 2-3 dage. Og den kan derfor også bages dagen før brugen.

Læg bare aldrig folie over kagen. Skal den gemmes, bør den stå udækket.