

Vidunderlig vanilje og rabarbrakake



Det er noe galt med meg. Hele vinteren lengter jeg etter sommer og varme, og når den først kommer? Da løper jeg apatisk rundt meg selv i redsel for at jeg ikke skal utnytte dagene godt nok. (Du vet, skal vi dra på stranda? Grille med venner? Sykle? Dra til byen og kjøpe is? Lese på verandaen?) Enden på visa er at jeg utslitt begynner å lengte til regnværsdager hvor inneliv er helt legetimt.

Forleden dag klarte jeg til en viss grad å finne en slags balanse. Etter å ha klatret i trær med gutta og vært på (lovlig) rabarbraslang, hadde jeg tjent opp nok aktivitetspoeng til å tillate meg selv litt fred og ro til å bake en myk og saftig vaniljekake med syrlig innslag av rabarbra.



Rabarbra og vaniljesauskake:

ca 400 g rabarbra, rensset og skåret i ca to-3 cm lange stykker

50 g sukker

250 g MYKT meierismør + litt til å smøre kakeformen med

150 g vaniljesaus (jeg bruker den ferdiglagde fra Piano) Hold av 3 ss til å ha på toppen av kaken

250 g siktet spelt eller hvetemel

3 ts bakepulver

4 egg

1 ts vaniljesukker

250 g sukker

melis til å pynte med



Sett ovnen på 200 g. Ha rabarbrabitene på et stekebrett og ha over 50 g sukker. Bland rabarbra og sukker og spre rabarbraen utover. Dekk med folie og sett inn i ovnen i ca 10 minutter. Ta ut og sjekk om sukkeret har smeltet og om rabarbraen begynner å bli mør. Hvis ikke blander du alt og steker noen

minutter til. Du kan risikere at rabarbraen blir ganske myk, men jeg synes bare det er digg. ☐

La rabarbra avkjøle mens du lager kakerøre. Sett ovnen på 180g. Ha smør, sukker, egg, vaniljesaus, vaniljesukker, mel og bakepulver i en bolle og pisk til en glatt og tykk røre. Ha bakepapir i bunnen av en 23 cm i diameter rund springform og smør kantene med smør. Dekk bunnen av formen med 1/3 av deigen. Ha over ca 1/3 av rabarbraen og fordel 1/3 av deigen over og spre utover så godt du kan. Så har du over mer rabarbra og resten av deigen i klatter over der igjen. Avslutt med resten av rabarbraen og fordel 3 ss med vaniljesaus over toppen av kaken. Bak midt i ovnen i 40 minutter. Dekk med folie og bak i ca 15 minutter til eller til det ikke fester seg noe deig til en tannpirker (av tre) når du stikker den inn i kaken. Avkjøl på rist. Sikt melis over kaken og KOS deg. Server evt med litt ekstra vaniljesaus..

