

Rabarber kage med marengs topping

10-12 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Dej:

125 g blødt margarine

125 g sukker

1 tsk vanillesukker

4 æggeblommer

250 g mel

2 tsk bagepulver

1 1/2 dl mælk

4-5 stængler rabarber

Marengs top:

4 æggehvider

200 g sukker

1 tsk eddike

Beskrivelse

Skær rabarberne i mindre stykker og vend dem i lidt sukker. Lad dem trække mens du laver dejen.

Dej:

Pisk margarine og sukker sammen og tilsæt æggeblommer og vanillesukker. Bland melen og bagepulvret sammen og kom det i skiftevis med mælken. Vend rabarberne i dejen og kom det i en smurt form. Forbages i 20 min ved 150 grader varmluft.

Imens laves marengsen.

Pisk æggehviderne stive og tilsæt eddike og det halve af sukkeret og pisk i et halvt minut, tilsæt så resten af sukkeret og pisk yderligere et halv minut.

Marengsen kommes på kagen som bager færdig i yderligere 20 min.