

Saftig mandelkaka med rabarber

Matlagningsvy

Recept från

icakuriren 

Betyg (0)

Matskribent

Anna Tesch

NYCKELORD

Frukt & bär Dessert Kakor & bullar svensk/nordisk Vår Sommar

INGREDIENSER

8 portioner

Tillagningstid: 70 min.

- 1 rabarberstjälk
- 2 msk socker
- 1 tsk mortlad kardemumma
- Kaksmet
- 1 1/2 dl socker
- 3 dl (120 g) mandelmjöl
- 1 msk vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- 3 ägg, medelstora
- 2 1/2 dl vispgrädde
- smör till formarna

GÖR SÅ HÄR

- Sätt ugnen på 175 grader. Skär rabarbern i stavar lika långa som formarna är breda, dela varje stav 3–4 gånger på längden, vänd ihop i en skål med socker och kardemumma.
- Vispa ihop alla ingredienser till kaksmeten och fördela i åtta smorda formar som rymmer cirka en deciliter.
- Toppa varje form med cirka 4 stavar rabarber och strö på lite extra socker och kardemumma.
- Ställ formarna i en ugnform eller på en plåt och grädda i cirka 50–60 minuter beroende på höjd och storlek på formen. Kolla med en sticka att den är färdigbakad.
- Servera gärna med en god vaniljsås.