

Rabarberkage med låg af sød og sprød marengs

Rabarberkage med et låge af Marengs. Vi går den søde Rabarber tid i møde. Vores Rabarber, er hvertfald godt i gang så derfor vil jeg gerne lige dele denne opskrift med jer. Den er faktisk meget nemt men at lave. Denne rabarberkage med et låg af sød og sprød marengs. Her får i min opskrift til rabarberkage på grillen med et kæmpe låg af marengs. Lad Rabarberkagen køle lidt af, før den skæres ud.

Opskrift på friskbagt Rabarberkage med låg af sød og sprød marengs.



INGREDIENSER TIL RABARBERKAGE

RABARBERKOMPOT

- 1 bundt rabarber, ca. 725g
- 1 vaniljestang
- 155g rørsukkersukker

KAGEBUND

- 250 g blødt smør
- 250 g rørsukker
- 2,5 spsk. Vaniljesukker
- 4 æggeblommer
- 2 æg
- 250 g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1dl mælk
- 1 springform (24 cm i diameter)

Jeg har bagt Rabarberkagen på en [Bagesten fra Napoleon](#). Da den passer optimal i størrelsen til min [Napoleon Prestige Pro 500 gasgrill](#).

MARENGSLÅG

- 4 æggehvider
- 200g sukker
- 2,5 spsk. flormelis

Fremgangsmåde - Sådan laver man en rabarberkage

1. Rabarberkompot: Rens rabarberne, skær dem i stykker på ca. 1,5 cm, og læg dem i et ovnfad. Flæk vanilje stangen, og skrab kornene ud. Bland sukker og vaniljekorn, og drys det over rabarberne. Læg den tomme vaniljebælg ved rabarberne. Bag rabarberne møre i en 200°C grader varm grill i 10 minutter. Rør rundt, og afkøl. Hæld lidt af væden fra.



2. Kagebund: blande smør og sukker hvidt og blødt med en grydeske. Rør æggeblommer i, 1 ad gangen. Sigt mel og bagepulver over dejen, og vend forsigtigt dejen sammen med en grydeske, mens du tilsætter mælk, lidt ad gangen. Fordel dejen i en smurt springform. Bag kagen i 10 minutter ved

200°C grader på din grill. Tag din rabarber kage ud, og lad grillen være



tændt.

3. Smør rabarberkompotten over kagen i formen.



4. Marengslåg: Pisk æggehviderne med en el-pisker, til de skummer. Tilsæt sukker, lidt ad gangen, mens du pisker, til æggehviderne er helt stive.

5. Fordel forsigtigt marengsmassen ud over rabarberkompotten.



6. Drys flormelis gennem en sigte over marengs.



7. Sæt kagen tilbage i grillen i 10-15 minutter ved 200°C grader, til marengs-låget er gyldent på toppen.



Server denne skønne rabarberkage friskbagt - der er den allerbedst



[Har du prøvet min opskrift på Napoleon Kager?](https://boemsen.com/napoleonskage/)

<https://boemsen.com/napoleonskage/>