


Rabarberkladdkaka

Enkelt och gott recept på rabarberkladdkaka toppad med glasskräm som du lätt rör ihop av Dr. Oetkers Vaniljkräm och vispad grädde.

omkring 10 bitar

   Lyckas lätt

 up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

200 g rabarber
1 msk strösocker
1 msk vetemjöl
100 g smör
150 g vit choklad
2 st ägg
2 dl strösocker
2 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Glasskräm:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
6 dl mjölk
3 dl vispgrädde

- 1 Smöra en springform 22 cm i diameter. Sätt ugnen på 175 grader. Skölj rabarbern och skär i centimeterstora bitar. Lägg rabarberbitarna i en skål och vänd runt dem i 1 msk socker och 1 msk vetemjöl.
- 2 Smält smöret i medelstor kastrull. Sänk värmen på plattan. Blanda ner chokladen och rör tills den är smält. Tillsätt äggen, ett i taget under omrörning.
- 3 Blanda i socker, vetemjöl och vaniljsocker och rör till en jämn smet. Fördela smeten i springformen och strösla över rabarberbitarna. Grädda kladdkakan i ca 25 minuter i mitten av ugnen. Kanterna ska vara fasta men mitten ska vara mjuk.
- 4 Låt kakan svalna och ställ den i kylskåp någon timme.
- 5 Topping:

Vispa med elvisp vaniljkrämpulvret med 6 dl mjölk. Vispa i grädden för sig. Blanda lika delar vaniljkräm med vispgrädde till en slät kräm. Lägg krämen i spritspåse och dekorera kakan innan servering.



Dr. Oetker Sverige AB



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80