

Bedstefars skæg kage

Ingredienser

Kagen

- 100 g marcipan
- 150 g sukker
- 150 g blødt smør
- 3 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- skal fra 1 citron
- 150 g mel

Rabarber-blåbær kompot

- 180 g rabarber
- knap 1 dl frosne blåbær
- 1/2 dl sukker

Marengs

- 80 g flormelis
- 80 g æggehvinder

Sådan gør du

KAGE:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Pisk sukker, smør og marcipan sammen i en skål
3. Kom et æg i af gangen og rør undervejs
4. Kom så resterende ingredienser i og vend det sammen med en dejskraber
5. Kom det i en springform beklædt med bagepapir og bag i cirka 20 minutter. Der skal ikke hænge dej fast på gaflen, hvis du stikker i den. Men den må endelig ikke blive for tør heller.

KOMPOT:

1. Rengør rabarber og skær i mindre stykker, kom i en gryde sammen med frosne blåbær og sukker.
2. Varm forsigtigt op til det er blødt
3. Giv det en tur med stavblenderen og kom i en sprøjtepose
4. Sprøjt / smør det på kagen

MARENGS:

1. Kom æggehvinder og sukker i en skål og pisk det helt sejt og skinnende
2. Kom det i en sprøjtepose med stjernetyl i bunden
3. Sprøjt det i små toppe oven på kompotten
4. Hvis du har en gasbrænder, kan du give det en hurtig tur – så det ser let brændt og fint ud