

# Lagkage med rabarberkompot og vaniljecreme

Opskrift til 12 stykker

Til en stor lagkage 24 Ø, passer denne opskrift:

## Ingredienser

### Lagkagebunde

- 5 æg
- 175 g sukker
- 2 store tsk. vaniljesukker
- 125 g hvedemel
- 50 g kartoffelmel
- 1 stor tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt

### Rabarberkompot

- 300 g rabarber
- 1/2 dl sukker (evt. mere hvis du ønsker den sødere)
- 1/3 dl vand (så lidt som muligt)

### Vaniljecreme

- 4 dl piskefløde
- 150 g mascarpone
- 1 vaniljestang eller 1 spsk. vaniljeessens
- skal fra 1/2 citron
- 2 spsk. flydende honning eller lys sirup
- 50 g flormelis

### Rabarberskum

- 1/4 liter piskefløde + 3 spsk. af rabarberkompotten ovenfor

### Pynt

- marengskys (45 g sukker, 45 g æggehvinder, 45 g flormelis)
- friske hindbær
- sølv (eller guld) støv

## Sådan gør du

Du kan lave dine marengskys selv, du kan også købe dig til nogle. Du kan også helt droppe dem, det er jo mest for pynten de er på. Men hvis du laver dem selv, så start med dem. De skal have en time i ovnen + køletid.

Bag så dine lagkagebunde, så de kan køle helt af inden de bruges!

### MARENGSKYS:

1. Pisk sukker, æggehvite og flormelis helt stift og sejt.
2. Kom det i en sprøjtepose med en lille stjernetyl i enden. Sprøjt ud på en bageplade beklædt med bagepapir.
3. Bag dem i ved 100 grader varmluft i en times tid. Sluk derefter ovnen, men lad dem stå derinde ind til ovnen er kølet af. Kom dem over på en rist

### LAGKAGEBUNDE:

1. Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.
2. Si mel, kartoffelmel, bagepulver og salt over i den luftige æggemasse og vend det forsigtigt sammen.
3. Kom i en smurt form og bag i ovnen ved varmluft 165 grader i en god halv times tid, til bunden er let sprød i kanten og virker fast.
4. Del den afkølede lagkagebund i de dele du behøver.

### RABARBERKOMPOT:

1. Rengør rabarber og kasser det grønne.
2. Skær de røde stængler i mindre stykker og kom dem i en gryde med sukker og vand
3. Varm op, til sukkeret er smeltet og rabarber er bløde.
4. Stavblend og kom i en sprøjtepose

### VANILJECREME:

1. Skrab kornene ud af vaniljestangen og kom ellers resterende ingredienser i en skål og pisk det til en blød creme
2. Kom på sprøjtepose

### RABRBERSKUM:

1. Pisk fløden til skum
2. Kom lidt rabarberkompot her i og vend rundt.
3. Kom på sprøjtepose med tyl i enden

### SAML DIN LAGKAGE:

1. Skær lagkagebunden ud i tre og læg dem ved siden af hinanden.
2. På den nederste smører du rabarberkompot ud, efterfulgt af et lag vaniljecreme.
3. Så lægger du en lagkagebund på og smører igen kompot og creme ud
4. På med sidste lagkagebund og sprøjt nu rabarberskum ud i små toppe (se videoen), kom et hindbær på hver top

5. Smør rabarberkompot ind i midten og pynt med marengskys rundt langs kanten også.
6. Kom en god klat flødeskum eller rabarberskum ind i midten og pynt med ekstra hindbær og marengskys samt et drys sølvstøv, hvis du har sådan noget. Server enten med det samme eller blot dagen efter.