



Rabarbrakake i langpanne med vaniljekrem

Ingredienser

- ♥ 500 g mykt smør
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 8 egg
- ♥ 3 ts bakepulver
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 500 g hvetemel

Fyll:

- ♥ ca. 600 g rabarbra
- ♥ 5 dl vaniljekrem
- ♥ 5 ss sukker
- ♥ 2 ss kanel



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen (smørkremen kan skille seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet). Sikt bakepulver og vaniljesukker med en del av melet og bland inn i smørkremen. Bland så i resten av hvetemelet til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Skjær rabarbraen i skiver og stikk dem tett i tett ned i deigen.

Ha vaniljekrem i en spøytepose og sprøyt små topper av vaniljekremen innimellom rabarbraskivene.

Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 40-50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i langpannen og del den deretter i firkanter.

Tips

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller [hjemmelaget vaniljekrem](#).

♥ Denne kaken er basert på samme oppskrift som den populære [Eplekake i langpanne med vaniljekrem](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/rabarbrakake-i-langpanne-med-vaniljekrem>