

Oppskrift på lekre rabarbrakaker som kan spises med en teskje fra glasset

Til ca. 8 kaker

Ingredienser:

Ca. 4-5 stenger røde rabarbraer
6 ts. rapsolje
8 ss. rasp
4 ss. hakkede hasselnøttkjerne
4 egg
8 ss. vaniljesukker
200 g fullkornmel
2 ts. bakepulver
300 g yoghurt (1,5% fett)
Salt
4 ts. flormelis



Tilberedning

Du trenger 8 glass med skrulokk à 400ml

Skyll og rengjør de friske rabarbraene, og skjær dem uskrelt i 1 cm tykke biter. Smør deretter de små glassene inn i olje, og strø dem lett med raspen. Finhakk eller mal de hele hasselnøttkjernene.

Adskill eggeplommer og eggehviter. Rør eggeplommene sammen med vaniljesukker, mel, hasselnøtter, bakepulver, yoghurt og resten av rapsoljen i en skål.

Tilsett deretter eggehviten og 1 klype salt i en høy skål, og pisk dem stive. Vend dem deretter i deigen. Bland til slutt rabarbrabitene i deigen. Fordel deigen likt i de forberedte glassene, så hvert glass blir ca. halvfyllt.

Sett glassene inn i en forvarmet ovn på 200 °C (varmluft 180 °C, gassovn styrke 3), uten lokk i midten, og bak dem i ca. 20 min. Ta rabarbrakakene ut av ovnen og avkjøl dem. Dryss deretter melis på dem. Serveres med pisket krem.

Oppskrift på gode "cake pops"



Til ca. 20 cake pops

Ingredienser til deigen:

125 g smør
80 g sukker
10 g vaniljesukker
2 egg
250 g mel
8 g bakepulver
125 ml melk
20 små trepinner

Frosting:

40 g smør
150 g creme fraiche
110 g melis
1 ts. vaniljeekstrakt

Glasur:

Kakeglasur
(f.eks. hvit eller mørk sjokolade)

Til pynt:

Strø

(f.eks. blått eller lyserødt)



Tilberedning

Rør smøret rundt i en skål inntil det er skummende, og tilsett sukker, vaniljesukker og egg litt etter litt. Rør rundt inntil massen er kremete.

Bland bakepulver og mel sammen, og sikt det ned i massen. Tilsett deretter melk og rør det godt sammen.

Oppskrift på gode "cake pops"

Hell deigen i en kakeform med bakepapir, og bak ved 180 °C i en forvarmet ovn i ca. 40-50 min. Vend deretter kaken ut på en rist og la den kjøle av.

Frosting: Pisk smør og creme fraiche sammen til en luftig masse, tilsett melis og vaniljeekstrakt, og rør alt godt sammen.

Skjær kakeskorpen av, og smuldre deretter kaken med hendene. Tilsett frosting litt etter litt. Viktig: Tilsett frosting inntil deigen kan formes (jo tørrere kagen er, desto mere frosting trengs).

Form kuler av deigen som er på størrelse med en tennisball (ca. 30 g deig pr. kule). Legg kulene på en bakeplate med bakepapir eller aluminiumsfolie, og sett dem i fryseren i 10 min. (eller i kjøleskapet i 30 min.).

Smelt sjokoladeglasuren og gjør trepinnene klare.

Dypp pinnene ca. 1 cm ned i den flytende sjokoladeglasuren, og stikk dem deretter halvveis inn i kulene. Deretter må de stilles kaldt i 5 min.

Når cake popsene skal tørkes kan det være smart å bruke et stykke flamingo eller blomsterskum (til blomsterdekorasjoner). Pakk flamingoen inn i plastfolie, så den kan brukes flere ganger.

Dypp kulene forsiktig i den flytende glasuren, og dreii dem rundt inntil kulene er helt dekket. Det er best å bruke en dyp skål som man holder skrått. Dreii kulene langsomt rundt, og ta dem ut av glasuren. La overflødig glasur renne av, og dryss på pynt. Sett kakene til tørking i flamingoen eller blomsterskummet.



Tips: La eventuelt glasuren tørke en smule før du drysser de med pynt. .