

NEM RABARBERKAGE

20 stk.	vinrabarber
½ dl	vand
3 hele	æg
Ca. 100 g.	sukker
10 – 15 stk.	tvebakker

Til luksus udgave bruges yderligere:

Hakkede nødder el. mandler
Revet marcipan (nemtest lige fra køleskabet)
Knuste makroner

Rabarberne skylles og skæres i 2-3 cm længde
Kommes i en gryde med ½dl. Vand og gives et kort opkog.
Kompotten hældes i et ildfast fad og tvebakkerne knuses henover.

Æg (hvide og blomme) og sukker piskes til en luftig masse og hældes over tvebakkerne

Bagetid: ca.15-20 min. v/200°

Serveres lun med flødeskum el. creme fraîche 18%

Luksus udgave:

Tvebakkerne blandes med makroner og evt. marcipan.
Nødder el. mandler hakkes og strøes over æggemassen.