

Rabarberkage med marengs

175 gr. margarine røres med 150 gr. sukker.

Tilsæt 2 spsk. vanilje, 1 knsp. salt, 3 æggeblommer.

Tilsæt 250 gr. mel, 2½ tsk. bagepulver, 5 – 6 spsk. sødmælk.

Smør formen og hæld rasp på.

Marengs:

Bland 3 æggehvider, 200 gr. sukker og 100 gr. hakkede valdnøddekerner

½ kg. rabarber vendes i marengsen. Det smøres ovenpå dejen og bages sammen i 40 – 45 minutter ved 200 grader.

Server evt. flødeskum med vanilje til kagen.

Dæk aldrig en rest til med folie.