

Rabarberkage



Af **JAMES PRICE**

Ingredienser

***Cirka 6 personer** 800 g rabarberstilke 1 1/2 stang vanilje 300 g sukker 250 g makroner ca. 2 dl marsala 2,5 dl piskefløde*

***Sukkerlage:** 100 g sukker korn af 1/2 stang vanilje 2 dl vand*

Selv om rabarber ikke ligefrem er et bær, kan vi ikke komme uden om en rabarberkage, for den hører den danske sommer til og er en af mine yndlingsdesserter.

Den kan selvfølgelig laves på traditionel vis med æblekagerasp, men prøv den med makroner stænket med marsala – det er slet ikke dårligt.

Sådan gør du **1.** Skær et par af rabarberstilkene i ca. 1/2 cm tykke skiver, og kom dem i en skål. **2.** Kog en sukkerlage af sukker, vaniljekorn og vand, og hæld den kogende lage over rabarberskiverne. Lad det trække i et par timer. **3.** Resten af rabarberstilkene renses og skæres i stykker på et par centimeter. Kom dem i en gryde sammen med sukker samt kornene fra resten af vaniljestængerne (kom også stængerne i gryden). Tilsæt ganske lidt vand, og bring gryden forsigtigt i kog. Lad rabarberstykkerne koge stille, til de er møre, men ikke udkogte. Lad dem køle af. **4.** Læg rabarberkompotten lagvis med knuste makroner, der er dryppet med marsala. Pisk fløden til skum, og kom den på. Pynt med de små stykker marineret rabarber.