

# CUPCAKE

*med jordbær og rabarber*



## INGREDIENSER

Dag 1

### **Rabarberkompot**

2 stænger rabarber  
1 spsk. sukker

### **Hvid chokoladetopping**

50 g hvid chokolade  
120 ml piskefløde

Dag 2

100 g mandelmasse  
100 g flormelis  
1 stang vanilje  
90 g æggehvider  
60 g hvedemel  
120 g smeltet smør

## FREMGANGSMÅDE

Ca. 6 stykker

2 stænger rabarber skæres i 1 cm stykker og kommes i en skål. Vend 1 spsk. sukker i. Derefter fordeles rabarberstykkerne på en bageplade med bagepapir. Bag rabarberne i ovnen ved 100°C til de er møre. Derefter køles de af og hældes op i en skål med låg og sættes på køl.

50 g hvid chokolade hakkes fint og puttes i en skål. 120 ml piskefløde koges op og hældes over chokoladen, så den smelter. Rør rundt, til chokoladecremen er en jævn masse. Sættes på køl til næste dag.

### DAG 2

Smør formene med olie.

Æggehviderne æltes i mandelmassen lidt efter lidt til en jævn masse, pas på den ikke klumper.

Si flormelis i og ælt den ind i dejen sammen med vaniljekornene. Dernæst tilsættes melet og til sidst det smeltede smør. Det hele blandes godt sammen.

Kom massen i forme og tryk 1 tsk. rabarberkompot halvvejs ned i midten af dejen. Kom kagerne i en forvarmet ovn ved 170°C og bag dem i ca. 10-13 minutter. Derefter afkøles de.

Chokoladetopping piskes stiv med en håndmikser. (Pas på, det går hurtigere end flødeskum. Piskes det for længe, skiller det).

Med en sprøjtepose toppes kagerne med chokoladetopping og pyntes med et flot halvt jordbær.