

Frísk rabarbukøka

Eru øll gløs í húsinum full av rabarbusúltutoyi, og familjan troytt av rabarbugreyti, hava vit her eitt leskiligt hugskot til, hvussu tú fært bukt við seinastu rabarburnar, til eina lætta, frískliga og øðrvísi rabarbu-ostakøku.

Lagt til rættis: Anna V. Ellingsgaard



Rabarbu/ostakøka

Botnur:

200 g av Bastogne LU kanelkeks ella vanligum Digestive keks
75 g av smøri

Fylla:

500 g av rabarbum
1½ dl av vatni
75 g av sukri
200 g av rómaosti
¼ l. av súrróma ella kvarki
2 stór egg
100 g av sukri
1 ts av vaniljusukri
1 sitrón

Gelé:

2 dl av rabarbusaft
3 bløð av húsblassi

Morla keksirnar fint og blanda við smøri. Trýst blandingina út í ein springform (24-26 cm) og set tað kalt.

Skola rabarburnar og sker tær í smá petti. Koyr rabarbupetti, vatn og sukur í eina grýtu, legg lok á og kóka upp. Tak lokið av, skúva hitan nakað niður og lat smákóka í einar 5 minuttir. Koyr rabarbublandið í eina sílu í eini skál og lat alt kólna.

Set ovnin á 170 stig.

Píska rómaost og súrróma ella kvark væl saman við

eggum, sukri, vanilju og fintrivnum sitrónskali.

Vend rabarbunum í ostablandinum og breið út yvir keksabotnin.

Baka køkuna í ovninum í umleið 45 minuttir.

Lat køkuna kólna.

Bloyt húsblassebløð í vatni.

Kóka rabarbusaftina upp, skúma av og tak grýtuna frá hitanum.

Smelta husblas í saftini og lat tað kólna nakað.

Stoyt saftina oman yvir køkuna og set í kulda-skápið í minsta lagi 1 tíma.

”Sýrligu rabarburnar geva hesi ostakøkunu ein frálíka frískligan smakk”