

# Rabarberkage



4 personer

2 æggeblommer

2 tsk. majsstivelse

1 spsk. sukker

1 stang vanille

2½ dl fløde

500 g rabarber

150 g rørsukker

½ stang vanille

15-20 makroner

Pisk æggeblommerne sammen med majsstivelse, sukker og vanillemarv i en gryde. Tilsæt fløde og pisk cremen over svag varme til den når kogepunktet. Hæld den i en skål til afkøling.

Skær rabarberne i 2 cm lange stykker. Bland dem med rørsukker og vanille i en gryde og varm det op under låg. Kog videre uden låg for svag varme indtil frugten er mør. Hæld det i en skål til afkøling.

Knus makronerne godt og læg de tre ting lagvis i en skål.