



Othellokage med rabarber

Verdens bedste lagkage... som kun bliver endnu bedre, når den lægges sammen med en rabarberkompot. Den ser vildt blæret ud, men er ikke svær at lave.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

8 personer

Rabarberkompot

500 g rabarber skåret i små tern

100 g sukker

1 vaniljestang

Othellocreme

3 dl sødmælk

2 æggeblommer

1 spsk. sukker

1 spsk. majsstivelse

Korn af 1 vaniljestang

3 dl piskefløde

3 lagkagebunde

150 g makroner

Chokoladeglasur

100 g flormelis

1 spsk. kakaopulver

2 spsk. kogende vand

Overtræksmarcipan

200 g marcipan

100 g flormelis

25-30 g glukosesirup

Opskrifter og styling: Lone Kjær

Foto: Tia Borgsmidt

Tilberedning

- 1 Kog rabarber med sukker og vaniljekorn ved svag varme i ca. 10 min. Afkøl kompotten.
- 2 Kom mælk, æggeblommer, sukker, majsstivelse og vaniljekorn i en gryde og varm op over svag varme til cremen tykner - pisk i den hele tiden.
- 3 Tag gryden af varmen og pisk i cremen til den er kold. Drys med lidt sukker.
- 4 Pisk fløden til skum. Vend 1/3 af flødeskummet i den afkølede creme. Stil resten på køl til senere.
- 5 Læg lagkagen sammen. Først en bund toppet med halvdelen af rabarberkompotten og halvdelen af Othellocremen.
- 6 Knus makronerne og fordel over. Fordel resten af rabarberkompotten og Othellocremen ovenpå og top med en lagkagebund. Fordel 1/3 flødeskum på bunden og læg den sidste bund over.
- 7 Stil lagkagen køligt et par timer.
- 8 Rør en glasur af flormelis, kakaopulver og vand. Fordel glasuren på toppen af kagen.
- 9 Ælt ingredienserne til marcipanovertræk sammen.
- 10 Rul marcipanen ud på et bord drysset med flormelis.
- 11 Skær ud i et bånd, der er så bredt som kagen er høj. Kom marcipanen rundt om kagen.
- 12 Kom resten af flødeskummet i en sprøjtepose og dekorér kagen.



Tip

Når du samler lagkagen, kan du bruge omkredsen af en springform til at holde sammen på kagen. Det får den til at bevare formen og resultatet blive rigtig flot.

I bærsæsonen kan du erstatte rabarberkompotten med en kompot af fx jordbær og hindbær.

