Himmelsk rabarbrapai



Ingredienser

Paideig:
♥ 125 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g sukker
♥ 2 eggeplommer
♥ 2 ss kaldt vann

Fyll:
♥ 350 g rabarbra (skrelt og renset)
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss potetmel
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 3 eggeplommer
♥ 3 ts vaniljesukker

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 2 dl sukker

Fremgangsmåte

Paibunn:
Smuldre smøret i hvetemelet. Tilsett sukker. Ha så i eggeplommer og kaldt vann og kna deigen raskt sammen. Sett deigen kaldt i 30 min.

Kjevle ut deigen (se tips). Kle en smurt paiform (28 cm i diameter) med deigen. Prikk bunn og kanter godt med en gaffel. Legg bakepapir på paibunnen og fyll opp

med keramiske bakekuler (eller tørkede erter).

Stek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min, til den er litt gylden. Ta den ut av ovnen og avkjøl litt. Fjern bakepapiret med de keramiske bakekulene.

Slå ned varmen på ovnen til 170°C.

Fyll:
Skrell rabarbraen og del den opp i biter på 3-4 cm. Ha rabarbrabitene i paiformen.

Bland sukkeret og potetmel og dryss dette over rabarbrabitene.

Bland sammen crème fraîche, eggeplommer og vaniljesukker. Hell blandingen over rabarbraen i formen.

Marengs:
Til marengsen piskes eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under piskingen. Pisk videre til du får en tykk marengs.

Ha marengsmassen i en kakesprøyte (se tips) og sprøyt ut marengsen på kaken i et gittermønster.

Stek kaken videre ved 170°C på midterste i ovnen i ca 45 minutter. Marengslokket skal bli lett gyllent. Avkjøl kaken til den er lunken før den serveres.

Tips

♥ Bunnen er lett å kjevle ut mellom to stykker bakepapir eller plast. Da er det også lett å ha deigen over i formen uten at den går i stykker.

♥ Bruk helst en kakesprøyte med nokså stor tut når du skal spøyte ut marengslokket. Har du ikke kakesprøyte, kan du også smøre marengsen jevnt over kaken i et tett lokk.

♥ Himmelsk rabarbrapai smaker aller best nystekt og litt lunken. Spises gjerne sammen med litt vaniljeis.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/himmelsk-rabarbrapai