Rabarbrapai med vaniljekrem og nøtter



Ingredienser

Paibunn:
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g mandler
♥ 150 g smør
♥ 2 ss kaldt vann

Fyll 1:
♥ 3 dl vaniljekrem

Fyll 2:
♥ 500 g renset rabarbra
♥ 1 dl vann
♥ 2 dl sukker
♥ 2,5 ss potetmel
♥ 2–3 ss kaldt vann

Pynt:
♥ 100 g mandelflak

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha alle ingrediensene til paibunnen i en food processor, og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor blander du først sammen mel og malte mandler. Smuldre i smøret med fingrene. Ha i vannet og kna raskt sammen deigen.)

Klem deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (ca. 28 cm i diameter). Prikk bunnen og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten på formen (dette forhindrer at kanten på bunnen kryper nedover under stekingen). Alternativt kan du legge et stykke bakepapir over deigen og fylle opp med keramiske bakekuler.

Stek paibunnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Fjern forsiktig folien (eller bakepapiret med bakekulene). Stek paibunnen i 5 minutter til, eller til den er gyllen. Avkjøl.

Fyll:
Lag rabarbrakompott ved å ha renset rabarbra oppdelt i biter i en kjele sammen med vann og sukker. Kokes til rabarbraen er mør. Løs opp potetmelet i kaldt vann og ha dette så i kompotten under omrøring. Kompotten kommer da til å tykne. Avkjøl.

Fyll paibunnen med et jevnt lag ferdigkjøpt vaniljekrem. Fordel den avkjølte rabarbrakompotten over vaniljekremen.

Strø over rikelig med mandelflak til slutt.

Tips

Paien smaker aller best samme dag. Serveres gjerne sammen med vaniljeis eller pisket kremfløte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrapai-med-vaniljekrem-og-notter