Rabarbrapai med kremet fyll og marengs



Ingredienser

Paibunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g sukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 200 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ 1 ss vann

Fyll:
♥ 2 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 dl små rabarbrabiter
♥ 3 ss hvetemel

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Alternativt, dersom du ikke har food processor: Bland de tørre ingrediensene og smuldre i smøret. Ha så i eggeplomme og vann og kna sammen deigen.

Trykk deigen jevnt utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter). Fest et stykke aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at deigen langs kanten krymper nedover under stekingen).

Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter. Ta paibunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumen fra kantene.

Fyll:
Til fyllet (se tips) blandes eggeplommene og sukkeret sammen til en smuldrete masse.

Bland rabarbrabitene med hvetemelet. Ha dette så i eggeblandingen. (Fyllet skal bli en tykk masse, men det blir mer flytende etter stekingen pga væsken som er i rabarbraen.)

Fordel fyllet jevnt utover paibunnen. Stek paien videre midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Marengs:
Pisk tykk marengs av eggehviter, sukker og vaniljesukker. Smør marengsen jevnt utover paien slik at den danner et lokk.

Stek paien videre midt i ovnen ved 150°C i 20 minutter til marengslokket har fått en gyllen overflate.

Tips

♥ Ikke rør sammen fyllet før etter at paibunnen er stekt. Det er viktig for konsistensen på fyllet at det ikke blir stående for lenge før det has i paiformen og stekes.

♥ Oppskriften er hentet fra boken "*Kjendisenes beste kaker og andre favoritter*", Orion Forlag 2004. Kaken er et bidrag fra den tidligere presidenten på Island, Vigdis Finnbogadottir.

♥ Se også oppskrift på **Himmelsk rabarbrapai**, som har den samme gode kombinasjonen av kremete rabarbrafyll og marengs.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbrapai-med-kremet-fyll-og-marengs