Rabarbra- og stikkelsbærpai med kokos



Ingredienser

750 g rabarbrabiter og stikkelsbær (se tips)
120 g sukker
1 ss potetmel

Smuldredeig:
60 g hvetemel
125 g kokos
85 g sukker
125 g smør
1 egg

Fremgangsmåte

Fordel rensede stikkelsbær og rabarbrabiter i en godt smurt paiform eller ildfast form (se tips). Bland sammen sukker og potetmel. Dryss blandingen over bærene og rabarbraen i formen.

Bland mel, kokos og sukker i en bolle. Hell over smeltet smør og sammenpisket egg. Bland deigen raskt sammen og bruk hendene til å smuldre den over stikkelsbærene og rabarbraen i formen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 45-50 minutter

Tips

Bruk en rund form som er 26-28 cm i diameter eller en firkantet form som er 20 x 30 cm.

Forholdet mellom rabarbra og stikkelsbær er ikke så nøye, men vekten bør være ca 750 g til sammen. I kaken på bildet er det brukt røde stikkelsbær, men du kan godt bruke grønne. Du kan også bruke bare rabarbrabiter eller bare stikkelsbær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbra-og-stikkelsbaerpai-med-kokos