



Rabarbrapai med mandelfyll

Ingredienser

Paibunn:

- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 100 g melis
- ♥ 150 g smør
- ♥ 1 eggeplomme

Mandelfyll:

- ♥ 150 g mandler
- ♥ 150 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
- ♥ 2 egg

Rabarbratopping:

- ♥ 300 g rabarbra
- ♥ 2 ss sukker

Pynt:

- ♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Paibunn:

Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør blandingen sammen slik at smøret fordeler seg fint i det tørre. Tilsett eggeplommen og kjør videre til du ser at deigen begynner å samle seg.



Trykk deigen utover og litt oppover kantene på en smurt paiform (27 cm i diameter) med litt høye kanter. Prikk bunnen med en gaffel. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Dekk formen med bakepapir og legg i keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner kan også fint brukes, se tips).

Forstek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter. Ta kaken ut av ovnen og senk varmen på ovnen til 175°C. Fjern forsiktig bakepapiret og kulene. Avkjøl.

Mandelfyll:

Mal mandlene fint. Bland malte mandler med sukker, smeltet smør, vaniljepasta og lett sammenpiskede egg.

Hell mandelfyllet over paibunnen.

Rabarbratopping:

Rens rabarbra og del i biter. Legg rabarbrabitene oppå mandelfyllet i et pent mønster. Dryss over litt sukker.

Steking:

Stek tertten midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Rabarbrabitene skal kjennes møre.

Avkjøl og ta kaken forsiktig ut av formen. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Jeg maler her mandlene i mandelkvern slik at de blir helt finmalte. Det går imidlertid også greit å male mandlene i food processor.

♥ Vaniljepasta er en mørk vanijesirup som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ss vaniljeekstrakt.

♥ Det er lurt å legge bakepapir og bakekuler i terteformen under forsteking av paibunnen. Det forhindrer nemlig at kantene på deigen krymper nedover under forsteking. Keramiske bakekuler fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstysforretninger. Tørkede erter eller bønner fungerer imidlertid like bra!

♥ Rabarbrapaaien smaker aller best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-mandelfyll>