Rabarbrapai med smuldretopping



Ingredienser

Paibunn:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ss sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 ss vann

Fyll:
♥ 500 g renset rabarbra
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss potetmel

Smuldretopping:
♥ 2 dl hvetemel
♥ 0,5 dl sukker
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 125 g smør

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter).

Skjær de rensede rabarbrastilkene i biter og ha bitene i en bolle. Bland sammen sukker og potetmel. Ha dette i bollen og vend rundt slik at rabarbrabitene blir jevnt dekket. Ha deretter rabarbrablandingen over i paibunnen.

Til smuldredeigen blandes mel, hvitt og brunt sukker og vaniljesukker. Tilsett smeltet smør og bland sammen til en bløt deig.

Bruk fingrene til å fordele den bløte deigen over rabarbraen.

Stek rabarbrapaien på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 1 time (eller eventuelt litt lenger, se tips).

La paien avkjøles godt i formen før den forsiktig flyttes over på et kakefat.

Server rabarbrapaien gjerne sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Jeg pleier å steke denne kaken i 1 time og 10 minutter, men ovner er jo forskjellige, så sjekk om kaken din ser gjennomstekt ut etter 1 time. Det å steke kaken på nederste rille i ovnen gjør at den ikke blir for mørk på toppen, men du kan eventuelt dekke over den med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Rabarbrapai smaker kjempegodt helt nylaget sammen med vaniljeis!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-smuldretopping