Rabarbraflørt



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 300 g sukker
♥ 150 g smør
♥ 2 egg

Rabarbrafyll:
♥ 450 g rabarbra i biter
♥ 3 ss melis
♥ 1 ss maisenna

Vaniljekrem (se tips):
5 dl kremfløte
1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
25 g maisenna
125 g sukker
4 eggeplommer

Pynt:
♥ 75 g skåldede mandler
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, bør du lage denne klar kvelden i forveien.

Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Mørdeig:
Ha hvetemel, sukker og mykt smør i en food processor. Kjør dette sammen til en smulete deig.

Tilsett eggene. Kjør videre til deigen samler seg.

Rabarbrafyll:
Rens rabarbra og skjær i mindre biter.

Bland melis og maisenna og ha dette i skålen med rabarbrabitene.

Vend godt om slik at alle rabarbrabitene blir dekket.

Montering og steking:
Klem 3/4 av deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform (27 cm i diameter).

Fordel rabarbrafyllet i formen.

Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet. Smør eller sprøyt vaniljekremen over rabarbraen i et tykt lag.

Klem resten av mørdeigen ut i tynne flak og legg dem oppå vaniljekremen.

Dryss over grovt hakkede, skåldede mandler.

Stek rabarbrapaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter.

La kaken avkjøles helt i formen før den flyttes over på et kakefat (se tips).

Dryss over melis rett før servering.

Tips

♥ **Hjemmelaget vaniljekrem** gir jo den beste smaken, men det går også helt greit å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem. Bruk i så fall 1 pakke vaniljekrem (5 dl) av den typen som tåler steking.

♥ Den stekte kaken bør avkjøles til den er helt kald før du flytter den over på et kakefat og skjærer i den. Kaken er best kald fordi vaniljekremen da blir stivere, og da blir det lettere å skjære pene kakestykker.

♥ Rabarbrapaien er nydelig som den er, men kan gjerne serveres sammen med vaniljesaus, pisket krem eller vaniljeis.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbraflort