

Rabarbertærte

Opskrift til 8 stykker

Rabarbertærte med en mørdejsbund, syrlige friske rabarber og en marcipancreme. Denne her kage er både nem, smuk og yderst velsmagende. En perfekt eftermiddagskage til gæster. Server gerne med cremefraiche

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

35 min

Ingredienser

Bund

- 200 g hvedemel
- 1/4 tsk. salt
- 3 spsk. sukker
- 100 g blødt smør
- 1 æg

Fyld

- 350-400 g rabarber
- 3 spsk sukker (svarer til 30 g)
- 150 g marcipan
- 3 æg
- 1/2 tsk. salt
- 50 g blødt smør
- 75 g flormelis

Sådan gør du

Bund

- Kom mel, salt, sukker og blødt smør i en skål og smuldr det sammen med hænderne
- Tilsæt ægget og saml dejen (også med hænderne)
- Rul dejen ud og kom den i en tærteform (min måler 24 cm)
- Bag bunden ved 200 grader varmluft i små 10 minutter imens du klargør fyldet

Fyld

- Rengør dine rabarber, kasser det grønne og skær det røde af dem i små tern

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

- Kom dem i en skål sammen med sukker og vend det sammen
- I en anden skål kommer du marcipan, æg, salt, smør og flormelis og pisker det sammen med en elpisker
- Tag bunden ud af ovnen, kom først marcipanblandingen over og til sidst rabarberne, så de fordeles godt
- Ind med kagen igen og bag den nu yderligt omkring 20 minutter. Ovne er ret forskellige, men den skal være gylden og sprød i overfladen