Rabarbrapai med mandler

Ingredienser



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

Fyll:
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss hvetemel
♥ 3 dl rabarbra i terninger
♥ 50 g smør
♥ 40 g mandler

Fremgangsmåte

Paibunn:
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 ca 3/4 av deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter).

Prikk bunnen med en gaffel og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen langsmed kanten på formen sklir nedover under forstekingen).

Stek paibunnen nederst i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Ta formen ut av ovnen og fjern folien forsiktig.

Fyll:
Til fyllet piskes egg og sukker luftig. Smelt og avkjøl smøret. Rør inn i eggedosisen. Bland rabarbra oppdelt i terninger med hvetemelet og vend inn i fyllet sammen med fint hakkede mandler. Hell blandingen i paiformen.

Trill ut resten av deigen til tynne deigremser. Lag gittermønster oppå kaken.

Stek kaken ferdig midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter til. La kaken avkjøles i kjøleskapet i noen timer før servering.

Tips

Fyllet vil være nokså løst når kaken er nystekt. La kaken avkjøles i minst noen timer (og eventuelt over natten), så blir fyllet litt fastere.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-mandler