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 terten 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 forstekingen av paibunnen. Det forhindrer nemlig at kantene på deigen krymper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsforretninger. Tørkede erter eller bønner fungerer imidlertid like bra!

♥ Rabarbrapaien smaker aller best samme dag den er laget.

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

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