

RABARBRAPAI MED MARENGS

Lag paibunnen ved å smuldre sammen smør, mel og sukker. Elt inn en og en eggeplomme og spe med vann til fin og fast konsistens. Pakk deigen inn i plast og sett den kaldt i en halv time. Kjevle ut deigen til en leiv og kle formen. Skjær vekk overflødig deig.

Ha rabarbrabitene i en stekepanne og tilsett sukker og potetmel. Varm forsiktig opp til sukkeret er oppløst. Fordel blandingen over deigen og stek i ovnen ved 200 grader i 35 minutter.

Marengs:

Ha eggehviter, sukker og salt i en bolle og pisk til marengsen er stiv.

Servér rabarbraterten med marengs på toppen. Bruk en crème brulébrenner slik at marengsen får en lys brun farge.

INGREDIENSER

Paibunn:

150 g Smør

350 g Hvetemel

50 g Sukker

3 stk. Eggeplommer

3 ss Vann

Fyll:

1 kg Norrek rabarbra EPD: 757997

300 g Sukker

2 ss Potetmel

Marengs:

3 stk. Eggehvite

0,25 ts Salt

225 g Sukker