

Jordbær-rabarbertærte



Bagte rabarber

300 g rabarber

70 g rørsukker

Vaniljecreme

2 æg

4 spsk rørsukker

2 spsk maizena

3 dl sødmælk

1 spsk vaniljesukker

Mørdej

300 g mel

100 g flormelis

150 g smør, stueterempereret

1 æg

Mazarinmasse

75g marcipan

50 g smør, stueterempereret

50 g rørsukker

1 æg

25 g mel

1 tsk vaniljesukker

Mørk chokolade til at pensle på bunden af tærten
Lidt hakkede pistacienødder

Bagte rabarber

Skær rabarberne i mindre stykker og vend dem med sukker og læg i et ovnfast fad.

Bag ved 160 grader i ca 15 min – de skal være møre og sukkeret opløst.

Lad rabarberne køle af i fadet i køleskabet til dagen efter.



Vaniljecreme

Kom alle ingredienserne i en gryde og rør godt til alle klumperne er væk.

Varm op ved middel varme mens der hele tiden piskes.

Når den koger og bliver tyk, tages den af varen.

Læg film over cremen – den skal helt ned og røre så der ikke dannes kondens.

Sæt på køl evt til dagen efter.

Mørdej

Sigt mel og flormelis og rør det hurtigt i en foodprocessor sammen med smør. Rør ægget i. Stop så snart dejen hænger sammen.

Læg dejen i køleskabet 30 minutter.

Rul nu dejen ud og kom den i en aflang tærteform.



Mazarinmasse

Ælt marcipan, sukker, vanilje og smør sammen i en foodprocessor til det er en sammenhængende masse.

Pisk æggene i et ad gangen og tilsæt til sidst melet.

Kom massen på den ubagte tærtebund og bag ved 190 grader 20 – 25 min.

Når tærten er helt kold smøres bunden med et tyndt lag smeltet chokolade.
Den kolde creme røres let – hvis du synes den er for tyk kan du piske lidt fløde og røre i.
Kom cremen i den helt kolde tærtebund og pynt med rabarber og halve jordbær.
Pynt med hakkede pistacienødder.

