

Rabarbertærte



Rigtig god opskrift med inspiration fra køkkenlykken.dk

Mørdej

150 g smør, blødt

90 g flormelis

1 vaniljestang

¼ tsk salt

1 stort æg

40 g mandelmel

250 g hvedemel

Marcipanmasse

180 g smør, blødt

180 g sukker

200 g marcipan

1 vaniljestang

3 æg

50 g mel

Fyld

450 g rabarber

40 g hakkede mandler

3 spsk rørsukker

Mørdej

Rør smør, flormelis, vanilje og salt sammen. Tilsæt ægget og rør godt sammen. Tilsæt mandelmel og hvedemel og saml dejen til den lige nøjagtig hænger sammen.

Læg dejen i køleskabet en halv time.

Rul dejen ud og kom den i en smurt tærteform.

Sæt tærten i fryseren i en time – eller til dagen efter.

Marcipanmasse

Pisk ingredienserne sammen i en foodprocessor.

Tænd ovnen på 190 grader.

Smør marcipanmassen ud i bunden af den frosne tærte.

Skyl og rens rabarberne og skær dem i små stykker.

Bland rabarber med sukker og fordel dem oven på marcipanmassen og drys med hakkede mandler

Bag tærten i ca 35 minutter, til fyldet føles fast.

Afkøl på en rist og server med en god blød vaniljeis til.

Rabarberne kan erstattes med hindbær, hvis man synes.

