

# Rabarbærtærte

Skøn knasende tærte med rabarberfyld, serveret med cremefraiche/sukker creme.



## Før du går i gang

### Ingredienser

*Tærtedej:*

250g Hvedemel

50g Rørsukker

1 knsp. Salt

200g Smør

1 æg

*Fyld:*

300g Rabarber (4 store stængler)

50g Rørsukker

25g Hvedemel

1 spsk. Kanel

1 spsk. Vaniljesukker

1 spsk. Kardemomme

Flormelis & grønt til pynt af tærten

*Cremefraiche-Creme*

1 tsk. Sukker & 2-4 dl. Cremefraiche

### Udstyr

1 Skarp Kniv

2 Store Skåle

1 Lille Skål

1 Mellemstor gryde

1 Gaffel, Teske & Spiseske

1 Grydeske

1 Skærebræt

1 Stort ildfast Tærtedefad

1 Si

Husholdningsfilm


DEN EUROPÆISKE UNION



Den Europæiske Socialfond

Vi investerer i din fremtid

**HOTEL 06**  
**RESTAURANT**  
**SKOLEN**

Unge med kant   
Hovedstaden

## Fremgangsmåde

### Fyld

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Skyl Rabarberne stænglerne grundigt. Skær dem i ca 1 cm skiver og kom dem i en gryde.

Tilsæt rørsukker, hvedemel, kanel, vaniljesukker og kardemomme vend det rundt så ingredienserne bliver blandet. Herefter koges ingredienserne op indtil væsken er let fordampet fra massen, således at denne bliver lind. Smag til med ekstra sukker, hvis du ønsker, at fyldet skal være mindre surt. Rabarberne skal koge ud.

Sæt herefter massen til afkøling i vindueskarmen eller i køleskabet.

### Tærtedej

Bland mel, sukker og salt i en skål. Skær halvdelen af smørret i tern, og smuldr det ud i melet således, at de små "kugler" ikke er større end ærter. Du det er vigtigt, at du ikke bruger for meget tid på dette trin, så smørret bliver helt blødt.

Tilsæt ægget og rør rundt med en gaffel. Tilsæt herefter den anden halvdel af smørret og saml dejen til en stor kugle enten i en skål eller på bordet med lidt mel. Det er vigtigt, at du ikke ælter dejen for meget – da den vil miste sin "sprødhed".

Pak tærtedejen ind i husholdningsfilm eller put den i en bøtte og stil den i køleskabet i ca 30 minutter.

Find et tærtefad frem og smør fadet med en klat smør.

Dejen tages ud af køleskabet og ligges i det smurte fad. Herefter fordeles dejen ligeligt i fadet. Når dejen af fordelt ud bruges en gaffel til at prikke små huller i hele dejen. Herefter piskes et æg i en skål, dejen pensles og drysse lidt et meget tynd lag sukker.

Dejen bages herefter ca. 10 min i den forvarmede ovn.

### Samling

Den afkølede masse hældes nu over i den for bagte bund og den samlede tærte stilles nu tilbage i oven, hvor den bages i 15-25 min til fyldet har sat sig.

### Servering

Lad gerne tærten køle lidt af inden servering, da den ellers er svært at skære og spise.

Pynt med flormelis og mynte (eller andet grønt), så tærten får lidt farve igen.

Servér med kold vaniljeis, cremefraiche creme eller flødeskum.

