

Rabarbertærte

Tilberedningstid
1.5 time

Antal personer
6 tærter

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Tærtebund

- 260g hvedemel
- 40g flormelis
- 1 knivspids salt
- 120g smør
- 1 æg

Rabarberkompot

- 1000g rabarber
- 150g sukker
- Saften fra 1 citron
- Skal fra 1 citron
- 2 blad husblas

Italiensk marengs

- 0,5dl vand
- 150g sukker
- 95g æggehvite (ca. 3 æg)

Fremgangsmåde

Tærtebund

Bland mel, flormelis, smør sammen til en ensartet melbolle. Saml dejen med ægget. Dejen skal have en formbar konsistens. Kom dejen mellem to stykker bagepapir og rul den du til ca. 3mm tykkelse. Kom dejen på køl i minimum 30 minutter til smøren er kold.

Tænd ovnen på 175°C varm luft.

Tag dejen ud af køleskabet og skær cirkler ud af dejen, som svarer til bunden og kanten på din form. Beklæd formen med tærtedej og skær kanten til for at få en pan afslutning. *Mine forme er 9cm i diameter.*

Kom et stykke bagepapir ned i din form, ovenpå dejen og fyld med ris eller tørre bønner til blindbagning. Kom tærterne i ovnen i 15 minutter. Tag herefter bønner og bagepapir væk og bag videre i 5 minutter eller til tærten har en tilpas gylden farve.

Rabarberkompot

Skær Rabarber i mindre stykker og kom dem i en gryde. Tilføj citronsaft og -skal. (*ingen ekstra væske er nødvendigt*). Lad blandingen varme op indtil rabarberne er så bløde at de kan presses med en ske. Kom derefter kompotten i en høj beholder og stavblend massen så den bliver ensartet.



Tilføj herefter opblødt husblas til den varme kompot og rør en grundigt ud.
Hæld den lune rabarberkompot ud i tærtebundene og sæt dem på køl.

Marengs

Imens Rabarberkompotten køler, forberedes marengs.

I en lille gryde blandes vand og sukker, som skal varmes op til 118°C. ved dette stadie koget sukermassen og kan give elasticitet til marengsen.

Kom æggehviderne i en beholder og pisk dem luftige og stive.

Lidt af gange tilsættes den varme sukkesirup til marengsen, mens du pisker.

Fortsæt med at piske, indtil marengsen er kold.

Kom den herefter på en sprøjtepose så du kan lave små toppe eller andet mønster eller smør den ud over toppen af din tærte.

Flamber overfladen af marengsen.