

RABARBERTÆRTE

Dej:

150 g smør

175 g hvedemel

1-2 spsk. koldt vand

Fyld:

500 g rensede rabarber

125 g sukker (ca. 1½ dl)

1 spsk. kartoffelmel



Pensling: Sammenpisket æg.

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Saml dejen hurtigt med vand. Læg dejen koldt 1 time.

Fyld: Skær rabarberne i 3 cm lange stykker. Rul dejen ud til en plade (ca. 20 x 30 cm). Skær 2 brede strimler fra, og læg dem op langs kanten i tærteformen. Kom rabarber eller stikkelsbær i formen. Bland sukker og kartoffelmel sammen og drys det over. Skær resten af dejen i lange strimler, og læg dem over frugten som et gitterværk. Tryk evt. dejen i kanten med en gaffel. Pensl dejen med sammenpisket æg. Bag tærten midt i ovnen ved 225° i ca. ½ time. Server den lun.

Tilbehør: 1/4 liter piskefløde pisket til flødeskum, råcreme eller vaniljeis.