

RABARBERTÆRTE MED KOKOS

500 g rabarber
100 g sukker
2 tsk. vaniljesukker
2 spsk. kartoffelmel

Dej:

125 g kokosmel
250 g sukker
100 g mel
1 knsp. bagepulver
200 g smør/margarine
1 æg

Pynt:

Hakkede nødder

Rabarberne skæres i skiver på ca. 2 cm og lægges i et smurt tærtefad. Sukker, vaniljesukker og kartoffelmel blandes og drysses over rabarberne.

Dejen blandes sammen og lægges i klatter tæt over rabarberne, det smelter selv sammen når det bager. Drys med nødder og bag 30-35 minutter ved 180°.

Serverer tærten lun med cremefraiche eller is til.

