

RABARBERTÆRTE

6-8 personer

Opskriften på denne tærte vil lykkes for enhver!
Der er dømt sprød bund og fyldig mandelmag.

Rabarber

1 bdt rabarber ca 350g
75g sukker

Mørdej

150 g smør, stuetemperatur
275 g hvedemel
100 g flormelis
1æg
1/4 tsk groft salt
Smør til smøring af form

Mandelmasse

1 vaniljestang
175 g sukker
120 g smør, stuetemperatur
2 æg
4 spsk skovmærkesnaps, cognac eller rom
120 g mandelmel

Serivering

Abrikosmarmelade (kan udelades)
Cremefraiche 38 %

Rabarber:

Skyl rabarberstænglerne, skær dem i tynde skiver og vend dem med sukkeret, lad dem trække i minimum 10 min.

Mørdej

Bland smør og mel og kom det i foodprocessoren. Kør det kort sammen og tilsæt derefter flormelis, æg og salt og kør til dejen har samlet sig. Sæt dejen på køl i ca. 1/2time.

Mandelmasse

Flæk vaniljestangen, og bland vaniljekornene med lidt af sukkeret. Bland smør og sukker sammen i en skål og pisk, til det er lyst og luftigt. Tilføj æg, spiritus og mandelmel og rør, til massen er homogen. Mandelmassen kan skille lidt, men den vil samle sig igen under bagningen.

Tærte

Varm ovnen op til 180 grader. Smør en tærteform med løs bund (28-30 cm i diameter). Drys mel på bordet, rul tærteedejen ud til 3-4 mm og placér den i den smurte form. Fordel 3/4 af mandelmassen på tærtebunden, placér rabarber ovenpå og fordel resten af mandelmassen imellem rabarberne. Bag tærten i den varme ovn i ca. 35-45 minutter, til den er gylden og tærtebunden gennembagt. Befri tærten fra tærteformens sider, lad den køle af på en bagerist.

Serivering

Lun evt. abrikosmarmeladen, blend den glat med en stavblender og kom den på tærten. Server tærten lun med cremefraiche.

