



DESSERT

Rabarberpaj med råkräm

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Rabarbertider innebär rabarberpaj...

Nu är det nedräkning tills att man kan skörda sin första rabarber. Givetvis beroende på vart man bor. En del lyckliga kanske frossar i dem redan nu. Själv har jag satt en hink över min lilla planta för att skynda på den lite.



INGREDIENSER

Smul

125 g smör
1 dl strösocker
2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
2-3 tsk vaniljsocker
kanel

Fyllning

600 g rabarber
3-4 tsk strösocker

Råkräm

3 dl vispgrädde

3 st äggulor

0,5 dl strösocker

0,5 msk vaniljsocker - helst med äkta vanilj i

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Skär smöret i bitar. Nyp ihop smör, socker, vaniljsocker, mjöl och havregryn till en smulig massa.
- 2** Skölj och skär upp rabarbern i små fina bitar. Lägg dem i en skål och strö 3-4 tsk strösocker och blanda runt.
- 3** Smörj en pajform och fördela den sockrade rabarbern i den. Fördela därefter smulet över rabarbern, strö över lite kanel och grädda pajen i mitten av ugnen i ca 20-25 min. Mot slutet fick jag lägga lite folie över pajen för att inte smuldegen skulle ta för mycket färg. Låt sedan pajen svalna något och servera den med nygjord råkräm.
- 4** Råkräm: Vispa äggulor, socker och vaniljsocker pösigt. Vispa sedan grädden lätt och blanda den med ägg- och sockerröran. Råkrämen är klar att servera!