DESSERT

Rabarberpaj med råkräm

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

40

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!