



BAKA

En underbar sommartårta

Kock: **Frank Steen** Tid: **75 min** Portioner: **10**



Här kommer ett tips på en flädig midsommardessert med extra allt.

Tid i ugn 45-55 min / Tid i kyl 2-3 timmar
Recept av: Mia Gahne, Assistent: Malin Winqvist



INGREDIENSER

Tårtbotten

4 dl vetemjöl
150 g smör
1 dl strösocker
50 g mandelflarn
1 st citron
1 st ägg

Fyllning

350 g rabarber
2 st ägg
2 dl strösocker

2 dl vetemjöl
3 msk koncentrerad flädersaft
4 st gelatinblad
2.5 dl vaniljvisp
1 tsk kardemummakärnor
2 l jordgubbar
1 burk mynta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tårtbotten: Kör mjöl, smör, socker, mandelflarn och rivet citronskal i en matberedare. Tillsätt ägget och arbeta hastigt till en deg. Platta ut och lägg i kylskåpet en stund.
- 2** Kavla sedan ut degen till en rund platta med cirka 30 centimeter i diameter. Klä en smord form med avtagbar kant med degen. Låt vila i kylan medan rabarbern förbereds.
- 3** Fyllning: Skär rabarbern i bitar, 2-3 centimeter långa. Smält smöret och låt det svalna.
- 4** Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl och kardemumma och vänd ner i smeten tillsammans med smöret.
- 5** Häll smeten i pajskalet. Strö över rabarbern och pudra med vetemjöl.
- 6** Grädda i 175 grader nederst i ugnen i cirka 45-55 minuter, eller tills kakan fått fin färg och lätt lossnar från kanten.
- 7** Låt den vila i formen i 10 min. Ställ in i kylan.
- 8** Vispa vaniljvispen. Lägg gelatinet i blöt i kallt vatten i 10 min.
- 9** Låt smälta på svag värme tillsammans med flädersaft i en kastrull.
- 10** Häll ner vätskan i vaniljvispen och blanda väl.
- 11** Häll sedan alltsammans över rabarberfyllningen och låt stelna i kylan i 2-3 timmar.

