DESSERT

Frasiga rabarberrullar med vaniljgrädde

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **8**

Om ni använder er av fryst filodeg tar den cirka en timme att tina.

Denna efterrätt eller fika är helt magiskt god. Frasiga utanpå och den syrliga rabarbern möter den söta mandelmassan på ett härligt sätt. Ät både nybakade, ljumna eller kalla. Doppas i len vaniljgrädde som bryts av med lite yoghurt.
Se länk nedan för rörlig video

https://www.instagram.com/reel/ChPA32DjUuq/?igshid=YmMyMTA2M2Y=

INGREDIENSER

30

Rabarberrullar
2 rabarberstjälkar
200 g riven mandelmassa
3 msk strösocker
1 msk potatismjöl
50 g smält smör
8 filodegsark

20 g smält smör

Vaniljgrädde
2 dl lättvispad grädde
1 dl turkisk yoghurt
1 tsk florsocker
2 tsk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)

Uppläggning
1 blast från rabarbern

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort blast från rabarbern och skala stjälkarna. Spara blasten! Skiva stjälkarna i små slantar.

2. Riv mandelmassan fint och blanda med socker, potatismjöl, smält smör och rabarbern.
3. Lägg ca 2 msk av blandningen på ena sidan av filodegen. Rulla ihop till en avlång rulle och vik in sista delen med lite smör penslat på. Gör likadant med övriga så att du får 8 rullar.
4. Lägg på bakplåtspapper och in i ugnen på 225 grader ca 8 min.
5. Gör vaniljgrädden under tiden. Blanda alla ingredienserna i en snygg skål.
6. Ta ut rabarberrullarna och dela i hälften med ett diagonalt snitt.
7. Ta en skärbräda. Lägg rabarberblasten underst - lägg rabarberrullarna ovanpå och placera dit skålen med rabarbergrädde. NJUT!