



KÖTT

Rabarberpaj i glas

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4-6**



Det här blir lite festligare än paj och är man många så får var och en bygga sin egen efterrätt!

Gillar du mandel så blir det gott att grovriva mandelmassa eller att blanda flagad mandel i grädden!



INGREDIENSER

5 dl rabarber i bitar
0.5-1 dl socker
150 g smör
3 dl vetemjöl
0.5 dl strösocker
3 dl vispad grädde

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda mjöl, smör och socker till en smulig massa och jobba så att det blir små klumpar av smeten, grädda på bakplåtspapper till de har en ljusbrun färg.

2

Låt rabarbern smälta tillsammans med sockret på svag värme i en kastrull tills kompotten är mjuk, låt den svalna.

3

Vispa grädden, lägg rabarberkompotten i botten på ett fint glas, toppa med grädde och kaksmulor, mums liksom!