



DESSERT

Mandeltårta med rabarber och grädde

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En härlig mandeltårta med syrliga rabarber och maräng.

Avnjuts med vispgrädde alternativt vaniljsås.



INGREDIENSER

200 g mandel
10 g bittermandel
200 g strösocker
4 st äggvitor
5 st rabarberstjälkar
2 msk vetemjöl
SERVERAS MED
3 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skålla och skala mandeln och mal fint i en kvarn.
- 2** Vispa äggvitan och sockret till hårt skum.
- 3** Blanda mandeln med 2/3 av den skummade äggvitan och vetemjölet.
- 4** Bred ut i en smord form och grädda 175 grader i ca 15 min (eller tills botten blivit fast).
- 5** Skala rabarbern och skär i 1 cm tjocka bitar.
- 6** Koka upp lätt med socker.
- 7** Häll rabarbern över den förgräddade mandelmarängen och bre resterande äggvita över.
- 8** Sätt in i ugn som är 200 grader i ca 15 minuter.
- 9** Serveras med en klick vispgrädde.