



DESSERT

# Smulpaj med Rabarber & Jordgubbar

Kock: **Todd English** Tid: **70 min** Portioner: **6**



Denna klassiska kombination av jordgubbar och rabarber är essensen av våren, men du kan göra den när som helst på året genom att variera typen av frukt.

Den är särskilt bra gjort med persikor och äpplen. Motstå frestelsen att lägga till mer socker och i stället låta syrlig rabarbersmak lysa igenom.



## INGREDIENSER

- 1 kg rabarber
- 1 nypa bakpulver
- 225 ml havregryn
- 1 tsk grovkornigt salt
- 1 tsk citronjuice
- 9 dl jordgubbar
- 1 msk strösocker
- 160 ml farinsocker

1 tsk kanelpulver  
225 ml vetemjöl  
225 ml pekannötter, hackade  
110 ml osaltat smör

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Förvärm ugnen till 120°C.
- 2** För att göra toppingen: Placera smör och socker i en medelstor bunke och blanda tills den är slät. Tillsätt pekannötter, mjöl, havre, kanel, salt och bakpulver och blanda tills den blir lite krämig.
- 3** Bred ut blandningen jämnt på en osmord plåt och grädda cirka 15 minuter. Vänd formen och grädda tills gyllene, ca 20 minuter mer. Låt svalna.
- 4** Skala rabarbern och dela på längden, dela sedan upp den i bitar. Halvera jordgubbarna. Placera rabarber och jordgubbar i en stor skål och blanda med 1 msk mjöl, socker och citronsaft. Fördela jämnt på en annan plåt och grädda tills de är mjuka, ca 30 minuter.
- 5** Smula toppingen över den varma jordgubbsblandningen och servera genast.