



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. maj 2013

Dessert/kage

Rabarbertærte med mandler og marcipan (opskrift til 6 personer).



Ingredienser:

Fyld : 470 g rabarber, 1 spsk kartoffelmel, revet skal 1 økologisk citron, 100 g sukker, evt. korn af 1 stang vanilje.

Smuldredej: 100 g mandler, 100 g hvedemel, 100 g sukker, 75 g groft revet rå marcipan, 100 g bagemargarine.

Rabarberne skæres i 1 cm tykke skiver og lægges i en smurt tærteform (24 cm i diameter). Revet citronskal, sukker, vaniljekorn og kartoffelmel blandes og dryses over.

Bland grofthakkede mandler, sukker, mel og marcipan i en skål og arbejd margarinen godt ind i dejen med fingrene. Smuldr dejen hen over rabarberne.

Kagen bages i ovnen ved 200 grader i 20-25 minutter (varmluft: 180 grader i 20-25 min.).

Serveres lun med creme fraiche, flødeskum eller vaniljeis.