



Fantastiska rabarber

Tillagning

1. Rengör rabarberstjälkarna och skär dem i 1 cm stora bitar. Separera äggulorna och vispa upp äggvitorna till ett hårt skum. Blanda Alpro Mild & Creamy Vanilj, socker, mjöl och 2 äggulor till en slät smet. Vänd försiktigt ned äggvitorna i smeten.
2. Kavla ut smördegen så den passar i storlek i en pajform. Använd din gaffel för att göra några hål i degen så att ånga kan komma ut och för att degen inte skall bli alltför fluffigt. Täck smördeg med ett skikt av sylt och pensla kanterna av degen med vispad äggula.
3. Fördela blandningen på degen och sprid ut rabarberbitarna över hela ytan.
4. Grädda i en förvärmad ugn på 170 * i cirka 25 till 30 minuter.


8 portioner


40min

Ingredienser

- 300 ml Alpro Mild & Creamy Vanilj
- 1 färdig smördeg
- 2 ägg
- 1 äggula (vispas upp separat)
- 60 g socker
- 6 rabarberstjälkar
- 60 g mjöl
- 100 g jordgubb/rabarbersylt

Tillagad med

Alpro Mild & Creamy Vanilj

