

# Rabarberkaka med vaniljkräm

I detta recept har du rabarberpaj och vaniljkräm i ett, visst låter det praktiskt? Och smakar alldeles underbart.

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

cirka 500 g rabarber  
5 dl vatten  
2,5 dl strösocker

### Pajdeg:

3 dl vetemjöl  
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
1 dl socker  
1 tsk kardemumma  
100 g smör rumsvarmt  
1 st ägg

### Fyllning:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm  
4 dl mjölk

### Garnering:

cirka 1 dl aprikosmarmelad

- 1 Skala rabarbern och skär i ca 2 cm långa bitar. Koka upp socker och vatten tills allt socker löst upp sig. Tillsätt rabarbern och låt koka ca 2 minuter. Låt rabarbern svalna i sockerlagen. Smörj en rund springform, ca 25 cm i diameter.
- 2 Blanda mjöl, kardemumma och bakpulver. Tillsätt socker, smör och ägg och vispa med elvisp till en smulig massa. Täck botten av springformen med ca 2/3 av massan. Forma en lång rulle av resten av degen och klä den på sidorna av springformen. Tryck till rullen så kanten av deg blir ca 2 cm hög.
- 3 Vispa samman mjölk och vaniljkräm till en tjock puddingliknande fyllning. Bred ut vaniljkrämen på pajbotten. Grädda pagen vid 200 grader i ca 30 minuter.
- 4 Håll försiktigt bort sockerlagen från rabarbern, eller plocka upp den med hålslev. Fördela rabarberbitarna på tårtan. Smält aprikosmarmeladen i en liten kastrull och pensla den på rabarbern. Klart!