

Smördegspaj med vaniljkräm och rabarber.

Recept på otroligt god försommarsrestelse, som är lätt att göra. Receptet är framtaget i samarbete med baka.se.

1 pajform



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 2 dl socker
- 2 dl vatten
- 1 tsk kardemumma
- 250 g rabarber rensade
- 1 Förp. smördeg
- 1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
- 4 dl mjölk
- 1 msk pärlsocker

- 1** Koka ihop vatten och socker till en sockerlag. Finmorta kardemumma och lägg i sockerlagen. Ställ åt sidan att svalna lite.
Skär rabarberna i långa stavar och lägg i den något avsvalnade sockerlagen.
- 2** Rulla ut smördegen och klä en form som är ca 20x20 cm stor. Spara överflödet av degen till att göra dekoration runt kanten.
Vispa ihop vaniljkrämen enligt anvisning och häll sedan på smördegen. Vaniljkrämen blir ganska fast så använd en sked att trycka ut i formen.
- 3** Ta nu upp rabarberstavarna ur sockerlagen och lägg omlott uppepå vaniljkrämen.
För extra fräsiga kanter så tvinna den överblivna smördegen och lägg som en ram runt formen.
Strö över lite pärlsocker. Grädda i 175°C ca 20 min .