

Glutenfri rabarbertærte

10 - 12 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Mørdej:

Bland havremel, bagepulver og Xanthan Gum sammen. Xanthan Gum benyttes for at undgå at tærtedejen smuldrer. Xanthan Gum kan købes i helsekostbutikker eller på bagetid.dk. Smulder smørret ud i melet og tilsæt derefter æg og ælt dejen sammen. Tryk dejen flad og kom den i en frysepose og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter.

2 Bagefast creme med kanel:

Bland brevets indhold med 1 dl af mælken og pisk det til en jævning. Varm resten af mælken i en kasserolle. Når mælken koger tilsættes jævningen under kraftig omrøring, og koges i 1 minut til cremen tykner. Rør kanelsukker i cremen. Stil cremen til side på køkkenbordet imens mørdejen udrulles.

Ingredienser:

Redskaber:

tærteform med løs bund; ø 24 cm

Mørdej:

4 dl glutenfri havremel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. Xanthan Gum
150 g blødt smør
1 æg str. M/L

Fyld:

1 brev Dr. Oetker Økologisk
Kagecreme
5 dl letmælk
2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
250 - 300 g rabarber, renset og
skåret i mindre stykker

Pynt:

æg til pensling
Dr. Oetker Kanelsukker

3 Samling og pynt:

Rul mørdejen ud på bagepapir til en rund plade (ca. ø 23 cm, tykkelse 2-3 mm). Løft dejen med bagepapiret ned i tærteformen og tryk den godt op ad kanterne. Kom den overskydende dej hurtigt på køl.

Fordel kagecreme ud over tærtebunden, kom rabarber-stykkerne over cremen.

Rul den resterende dej ud med en tykkelse på 2-3 mm og skær tynde strimler af dejen. Flet et låg af dejstrimlerne ovenpå tærten. Skær overskydende dej væk. Pisk ægget let sammen med en gaffel og pensel gitterlåget med æg, drys til sidst med kanel sukker.

Bag rabarbertærten i bunden af ovnen i ca. 30 minutter.

Tip:

Du kan være kreativ med hvordan du laver dit låg, brug din fantasi til at lave et flot gitterværk, se evt. [Liv Martines opskrift på Pumpkin Pie](#) for inspiration.

Server gerne tærten med lidt flødeskum eller cremefraiche rørt med lidt [vaniljepasta](#).