

Nyfortolket rabarbertærte | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

tærteform; ø 24 cm
stavblender

Mørdej:

200 g hvedemel
60 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker
100 g smør, stuetempereret
1 æg str. M/L, vælg et af de
mindste

Rabarber-chokoladecreme:

3 blade Dr. Oetker Økologisk
Husblas
100 g frisk rabarber
1 lime, saften heraf
1 dl koldt vand
2 ½ dl piskefløde
½ - 1 tsk. Dr. Oetker
Concentrated Red Colour
75 g hvid chokolade, hakket

Rabarbergelé:

3 blade Dr. Oetker Økologisk
Husblas
100 g rabarber
1 lime, saften heraf
75 g flormelis
2 dl koldt vand
Dr. Oetker Concentrated Red
Colour

Pynt:

1 dl koldt vand
50 g sukker
½ frisk rabarber
100 g mandler, grofthakket
Dr. Oetker Økologisk Bloomy
Blackcurrant krymmel
rød skovsyre

Bag live med Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [Nyfortolket rabarbertærte | Bag live med Liv Martine](#)

1 Mørdej:

Rør mel, flormelis, vaniljesukker og smør sammen og tilsæt ægget. Saml dejen hurtigt i hånden, tryk den lidt flad og pak den ind i plastfilm, lad den hvile 15-20 minutter i køleskabet.

Tænd ovnen på 200 °C almindelig ovn.

Rul dejen ud i en ca. 3 mm tyk plade mellem to stykker bagepapir, eller på et bord drysset med mel for at undgå at dejen hænger fast. Kom dejen i den smurte tærteform og pres dejen godt ud i formen, skær kanten af så den bliver jævn. Kom bagepapir ned ovenpå dejen og hæld soyabønner eller kikærter ned på bagepapiret. Bag tærtebunden i 18-20 minutter til den er gylden. Tag den ud af ovnen, fjern bønnerne og lad den køle af.

2 Rabarber-chokoladecreme:

Kom husblas i blød i koldt vand. Skyl rabarberen og skær den i stykker på 1-2 cm. Kog rabarber, limesaft og vand op i en gryde. Lad dem koge indtil de er godt møre. Blend herefter rabarberne til en jævn mos. Tilsæt piskefløde og lidt rød farve, tilsæt så meget farve der skal til for at cremen har en svag lyserød farve. Varm massen op til lige under kogepunktet, fjern den fra varmen. Vrid husblassen og smelt den i cremen. Hæld den varme rabarbermasse over den hakkede hvide chokoladen. Rør indtil chokoladen er smeltet. Lad cremen køle let, og hæld den over den afkølede tærte. Stil den i fryseren i 15-20 minutter.

3 Rabarbergelé:

Kom husblas i blød i koldt vand. Skyl rabarberen. Skær dem i stykker på 1-2 cm og kog dem op sammen med limesaft, flormelis og vand. Lad dem koge indtil de er godt møre. Si væden fra rabarberne over i en skål. Tilsæt evt. lidt rød farve hvis rabarberne er lidt grønne. Vrid og smelt husblas i den varme rabarbersaft. Lad geléen køle ned til ca. 35 °C eller til den er fingervarm. Hæld herefter forsigtigt geléem over den kolde rabarbercreme. Stil den i fryseren i 10-15 min.

4 Pynt:

Kog vand og sukker op i en lille gryde. Lav lange tynde strimler af rabarber med en kartoffelskræller. Kom strimlerne kort ned i den varme sukkerlage ca. 30-60 sek. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Tag kagen ud af fryseren. Hak mandlerne og pynt kanten af kagen med de hakkede mandler, placer dem i en cirkel oven på kagen ca. 2 cm fra kanten. Drys herefter med Bloomy Blackcurrant krymmel, og pynt med rabarberstrimler og skovsyre.

Tip:

Du kan også bruge opskriften på creme og gelé til at skabe de lækreste sommerdesserter. Fordel cremen i 6 portionsglas, afkøl og top derefter med rabarbergeléen, så får du en lækker rabarber panna cotta.

Er der mørdej tilovers kan du gemme den i køleskabet i et par dage eller i fryseren i op til 3 måneder. Udstik f.eks. små runde kager og læg dem sammen med rabarbermarmelade, og top med glasur og økologisk krymmel til en fin lille rabarbersnitte.