



www.vartskafferisverige.se

Rabarberpaj med maräng (6-8 bitar)

Pajdeg:

*2 dl vetemjöl, 1 msk vaniljsocker
100 g smör eller margarin*

Blanda vetemjöl och vaniljsocker.

Dela fettet i mindre bitar och blanda ned i mjölblandningen.

Arbeta ihop till en deg. Låt gärna degen vila i kylskåp ett tag så att den blir lättare att kavla ut.

Denna pajdeg passar till en form som är ca 20-24 cm i diameter.

Förgrädda pajskalet på 200 grader i 10-12 min.

Rabarberkompott:

*ca 300 g rabarber, skalad och hackad i mindre bitar
knappt 1 dl socker*

Under tiden som pajdegen vilar kan denna röra göras. Lägg rabarber och socker i en kastrull och låt sjuda på svag eller medelvärme tills rabarbern har mjuknat och en röra bildats!

Maräng:

3 äggvitor, 1 dl socker

Vispa äggvitorna till ett vitt hårt skum. Vänd ned sockret och vispa allt 4-5 minuter till. När pajskalet är färdiggräddat hålls rabarberröran i och marängen bredds ut ovanpå så att det täcker.

*Grädda ytterligare 10-15 min så att marängen får en fin gyllene färg!
Servera gärna lite ljummen med vispad grädde!*