

Rabarberpaj med marängtäcke.

Köket

Nu när det är vår och vi ser rabarbern spira, måste vi delge världen vårt goda recept på rabarberpaj med marängtäcke. Det är så gott att man blir lite lyrisk. Särskilt om man serverar den med äkta vaniljsås.

Vad du behöver:

0,5 kg. rabarber
1,25 dl. strösocker
1 msk. potatismjöl

Till mördegen:

3 dl. (180g) vetemjöl
0,5 dl. strösocker
125 g. margarin eller smör. (vi föredrar smör).
1 st. äggula
1 msk. vatten

Pensling:

1 st. äggula
1 st. äggvita

Maräng:

2 st. äggvitor
1,5 dl. strösocker

Så här gör du:

Lägg mjöl, socker och kylskåpskallt margarin, (smör), i en skål. Finfördela margarin, (smöret),

i mjölet till en grymig massa. Tillsätt äggulan och vatten. Arbeta snabbt ihop degen. Låt den "vila"

i en timma på ett svalt ställe. Lägg degen i mitten på en ugnssäker form, (25-30cm).

Massera ut degen till ett jämt "pajskal". C:a 5mm tjockt.

En variant för att spara arbete. Köp pajskalen i aluminiumform frysta hos Martin Ohlsson. Helt perfekt.

(Om vi hittar färdiga pajskal någon annan stans, återkommer, uppdaterar vi).

Pensla botten med lätt uppvispad äggvita. Tryck till kanten från insidan med en gaffel. Vila en stund. Pensla sedan den med äggulan. Grädda i ugnen, (225 grader), några minuter, så att äggen

har stelnat och "förslutit" pajskalet. Under tiden skär du rabarbern i c:a tre cm -stora bitar. Lägg dem i formen.

Blanda socker och potatismjöl, strö det över rabarbern.

grädda pajen i 225 grader i 20-25 min.

Blanda äggvitan till marängen med en matsked av sockret. Vispa blandningen och tillsätt resten av sockret i omgångar allteftersom marängen tjocknar. marängen är färdigvispad när man kan vända formen uppochner utan att den rinner ut.

**Tag ut pajen och bred över marängsmeten. Sänk värmen i ugnen till 175 grader.
Grädda till marängen fått färg, c:a 10 minuter.**

Servera pajen avsvlnad med [äkta vaniljsås](#).