

Finnesernas Prisbelönta Rabarberpaj.

Vinnande bidrag i 2004-års Rabarberfestival

Pajdeg

125g smör

50g malen mandel

1 dl socker

3 dl mjöl

1 msk vatten

Fyllning

1 1/2 dl Rabarbermarmelad med röda vinbär

1 liter rabarber skuren i cm stora bitar

1 dl socker

1 msk potatismjöl

Marängtäcke

3 äggvitor

1/2 dl socker

50g flagad mandel

Börja med att göra pajdegen. Blanda allt utom vatten i matberedaren eller för hand.

Tillsätt sedan vattnet och knåda ihop snabbt.

Tryck ut i en pajform och grädda i 5–8 min i 225gr i mitten av ugnen.

Bred ut marmeladen på pajskalet och håll i rabarbern, som du blandat med socker och potatismjöl.

Grädda i 225gr 20–25 min i mitten av ugnen.

Rosta den flagade mandeln i torr het stekpanna.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret och vispa smeten styv.

Bred ut marängen över pajen och strö över den flagade rostade mandeln.

Grädda mitt i ugnen tills marängen fått en vacker färg c:a 10 min i 175gr.