



# Rabarberfantasi

## Tilberedning

- 1 Rens rabarberstilkene og skær dem i stykker på 1 cm. Del æggene i blomme og hvide, og pisk hviderne til de er helt stive. Pisk med Mild&Creamy Vanille, sukker, mel og de 2 æggeblommer indtil dejen er jævn. Fold så forsigtigt de stiftpiskede æggehvider i dejen.
2. Rul butterdejen ud så den dækker bunden af tærteformen. Prik huller i dejen med en gaffel, så damp kan slippe ud og så bunden ikke laver for mange "luftpuder". Dæk butterdejen med et lag marmelade og pensl kanterne af dejen med pisket æggeblomme. Fordel massen på butterdejsbunden og fordel rabarberstykkerne over hele overfladen.
4. Bag tærten i en forvarmet ovn ved 170°C i 25-30 minutter.

  
8 portioner

  
40min.

## Ingredienser

- 300 ml Alpro Mild&Creamy Vanille
- 1 pakke færdig butterdej
- 2 æg
- 1 æggehvite (piskes separat)
- 60 g sukker
- 6 rabarberstængler
- 60 g mel
- 100 g jordbær/rabarber marmelade

## Fremstillet med

Alpro Mild & Creamy Vanille

