



# Rabarber Raadssel

## Rabarbertaart met een vleugje vanille

### Bereidingswijze

1. Was de rabarberstengels en snijd ze in stukken van 1 cm. Scheid de eierdooiers van het eiwit en klop de eiwitten (van 3 eieren) stijf. Meng de Alpro Mild & Creamy Vanille, suiker, bloem, en 2 eierdooiers tot een glad mengsel. Roer vervolgens het geklopte eiwit door de Alpro Mild & Creamy mengsel.

2. Rol de plakken bladerdeeg tot één plak en hiermee de taartvorm, prik er met een vork wat gaatjes in. Bedek het bladerdeeg met een laagje jam en bestrijk de randen van het deeg met de losgeklopte eierdooier.

3. Schenk het mengsel in de taartvorm en verdeel de rabarber over het mengsel.

4. Bak in een voorverwarmde oven van 170 graden voor 25 tot 30 minuten.



8 personen



40min

### Ingrediënten

- 300 ml Alpro Mild & Creamy Vanille
- 1 pakje bladerdeeg (10 plakjes)
- 2 eieren (eierdooier en eiwit gescheiden)
- 1 eierdooier (apart opgeklopt)
- 60 g suiker
- 6 rabarber stengels
- 60 g bloem
- 100 g aardbeien/rabarberjam

### Bereid met

Mild & Creamy Vanille

