



# Nyfortolket rabarbertærte | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner



Let øvet

op til 60 minutter (ekskl. evt. bage- og afkølingstid)



## Bag live med Liv

Hvis du vil bage sammen med Liv Martine søndag den 27. maj 2018 kl. 13, er det denne lækre opskrift du skal handle ind til. Videoen streames live på Kagerullen's Facebook side, og du kan stille spørgsmål undervejs. Et godt råd er at have alle råvarer klar og afvejet inden udsendelsen starter. Du finder en indkøbsliste under "Indkøbshjælp" herunder, som viser hvor du kan købe Dr. Oetker produkterne. Videoen er også tilgængelig efter liveudsendelsen, hvis du ønsker at se den på et senere tidspunkt.

## Indkøbshjælp

De brugte Dr. Oetker produkter kan købes i følgende butikker:

Økologisk Vaniljesukker kan købes i Kvickly, og udvalgte Meny og SuperBrugsen-butikker, samt online på Nemlig.com og Abashop.

Økologisk Husblas kan købes i Meny, Irma, nogle SuperBrugsen og Kvickly-butikker, samt online på Nemlig.com, Abashop og Coop.dk.

Concentrated Red Colour kan købes i Meny, Kvickly og SuperBrugsen, samt online på Nemlig.com og Abashop.

Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel kan købes i Meny og Spar, samt online på Abashop.

## Mørdej

Rør mel, flormelis, vaniljesukker og smør sammen og tilsæt ægget. Saml dejen hurtigt i hånden og lad den hvile 15-20 minutter i køleskabet (fladt i en frysepose). Tænd ovnen på 200 °C almindelig ovn. Rul herefter dejen ud i en ca. 3 mm tyk plade mellem to stykker bagepapir. Kom herefter bagepapir ovenpå tærten og hæld soyabønner eller kikærter ned på bagepapiret. Bag i 18-20 minutter til bunden er gylden. Tag den ud af ovnen og lad den køle af.

## Rabarber-chokoladecreme

### Redskaber

1 Tærteform med løs bund; ø 24 cm

1 Stavblender

### Mørdej

200 g hvedemel

60 g flormelis

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

100 g smør, stuetempereret

1 stk. æg str. M/L, vælg et af de mindste

### Rabarber-chokoladecreme

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas

75 g hvid chokolade, hakket

100 g frisk rabarber

1 lime, saften heraf

1 dl koldt vand

2 1/2 dl piskefløde

1/2 - 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour

### Rabarber gele

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas

100 g rabarber

1 lime, saften heraf

75 g flormelis

2 dl koldt vand

Dr. Oetker Concentrated Red Colour

### Pynt

1 dl koldt vand

50 g sukker

1/2 frisk rabarber

100 g mandler, grofthakket

Dr. Oetker Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel

røde skovsyrer



Kom husblas i blød i koldt vand. Skyl rabarberen. Skær dem ud i tynde skiver og kog dem op sammen med limesaft og vand. Lad dem koge indtil de er godt møre, imens du hakker den hvide chokolade. Blend herefter de kogte rabarber til en mos. Tilsæt piskefløde og den røde farve for at justere rabarbercremens farve til en svagt lyserød farve. Varm massen op til lige under kogepunktet. Vrid og smelt husblas heri. Hæld den varme rabarbermasse over chokoladen. Rør indtil chokoladen er smeltet. Lad den køle let, og hæld den over den afkølede tærte. Stil den i fryseren i 15-20 min.

## 2 Rabarbergelé

Kom husblas i blød i koldt vand. Skyl rabarberen. Skær dem i tynde skiver og kog dem op sammen med limesaft, flormelis og vand. Lad dem koge indtil de er godt møre. Hæld rabarbermassen i en sigte. Sigt rabarbermassen over en skål. Tilsæt evt. rød farve hvis dine rabarber er meget grønne. Vrid og smelt husblas i den varme rabarbersaft. Lad den køle ned til ca. 35 °C/lillefingervarm. Hæld den herefter forsigtigt over den kolde rabarbercreme. Stil den i fryseren i 10-15 min.

## 3 Pynt

Kog vand og sukker op i en lille gryde. Med en kartoffelskræller laves fine strimler af de friske rabarber. Dyb strimlerne ned i den varme sukkerlage i 30-60 sekunder. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Tag kagen ud af fryseren. Pynt kagen med de hakkede mandler. Placer dem i en cirkel oven på kagen ca. 2 cm fra kanten. Drys herefter med Bloomy Blackcurrant krymmel, og pynt med rabarberstrimler og skovsyrer.

## Tips og tricks

Du kan også bruge opskriften på creme og gele til at skabe de lækreste sommerdesserter. Fordel cremen i 6 portionsglas, afkøl og top derefter med rabarbergeléen, så får du en lækker rabarber panna cotta.

Er der mørdej tilovers kan du gemme den i køleskabet i et par dage eller i fryseren i op til 3 måneder. Udstik f.eks. små runde kager og læg dem sammen med rabarbermarmelade, og top med glasur og økologisk krymmel til en fin lille rabarbersnitte.

