

RABARBERDRÖM

Rabarber och jordgubbspaj med maräng.

Till 6 mindre eller 1 stor

125 g smör

3 dl vetemjöl

½ dl florsocker

1 + 1 äggula

½ dl hackade pistaschnötter

Fyllning

300 g rabarber

200 g jordgubbar

1 dl strösocker

2 msk maizena majsstärkelse

2 msk vatten

Maräng

1 ½ dl strösocker

½ dl vatten

3 äggvitor

Gör så här:

1. Skär smöret i tärningar. Blanda snabbt ihop smör, mjöl, florsocker och 1 äggula. Dela degen i 6 bitar och tryck ut den i smorda formar med löstagbar kant, ca 10 cm i diameter. Låt stå i kylan i ca 30 min. sätt ugnen på 200.
2. Grädda formarna mitt i ugnen ca 10 min. Låt svalna. Pensla pajernas övre kant med 1 äggula och strö på eller doppa i nöterna.

3. Skiva rabarbern och skär i bitar, spara ½ stjälk som skärs i tunna skivor. Sjud jordgubbar, rabarber och socker på medelvärme i 10 min så att en del vätska koka bort.
4. Blanda ner de sparade rabarberskivorna och majsstärkelse utrört med vatten. Koka upp. Låt svalna.
5. **Maräng:** Koka socker och vatten till en sockerlag, 123 - det tar ca 5 min. Vispa äggvitorna luftigt. Tillsätt lite av sockerlagen under vispning. Fortsätt vispa medan resten av lagen hålls i. Vispa ytterligare ca 3 min.
6. Fyll pajerna med jordgubbs och rabarberkompotten och fördela maräng över. Grädda mitt i ugnen ca 4 min, eller tillstopparna fått färg.