

Rabarberpaj med kokos & mandeltosca

Desserten tillagades av Magnus och Torbjörn



Ingredienser

6 port

– 400 g rabarber
– ½ dl florsocker
– ½ dl majsstärkelse
Mandel- och kokostosca
– 100 g smör
– 1 dl strösocker
– ½ dl ljus sirap
– ½ dl vetemjöl
– ½ dl vispgrädde
– 100 g rostade mandelspån, ca 2,5 dl
– 50 g kokosflingor, ca 1,5 dl
Tillbehör
– vaniljsås

Gör så här

1	Sätt ugnen på 175° varmluft.
2	Skölj och skär rabarbern i mindre bitar. Blanda med florsocker och majsstärkelse och lägg i en ugnform, ca 25 cm i diameter.
3	Tosca: Smält smöret i en kastrull som rymmer 1,5 liter. Tillsätt sedan resten av ingredienserna. Låt kastrullen stå kvar på plattan under omrörning i 1–2 minuter.
4	Häll toscan ovanpå rabarbern. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 minuter. Håll uppsikt. Servera nygräddad med vaniljsås.

Servera pajen ljummen med vaniljsås.

Kockens tips

Pajen förlorar sin knäckiga yta om den värms upp igen, så njut den direkt!

Hemlagad vaniljsås

1 vaniljstång
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk
1 dl strösocker
4 äggulor

Gör så här

Häll mjölken och vispgrädden i en kastrull. Snitta vaniljstången och skrapa ner kärnorna i gräddmjölken. Lägg i vaniljstången. Koka upp och låt koka ett par minuter. Tag upp vaniljstången och låt svalna.

Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till.

Häll äggblandningen i kastrullen med gräddmjölk. Låt sjuda sakta på svag värme, utan att den KOKAR, under vispning tills den tjocknar.

Den får INTE KOKA, då skär den sig.

Kyl såsen

Ricossa Moscato, 2020

Nr 4325

Blommig, fruktig, pärlande, söt smak med inslag av päron, honung, gröna äpplen, fläder och citrus. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

