

Rabarbærtærte med valnøddemarengs



En egentlig tærte kan det vist ikke kaldes, faktisk er der nok nærmere tale om en kage, for dejen er våd og blød og skal smøres ud i formen, selvom udgangspunktet starter med smør smuldret i mel som i alle andre tærter. Til gengæld er dejen nem at arbejde med og i det hele taget var det en nem og hurtig kage som smager skønt af vanille, syrlige rabarber og sød marengs med et crunch fra valnødderne.

Kagen kan spises mens den stadig er lun, men er også skøn kold. Der kan serveres en klat vanilleis eller flødeskum/creme fraiche til.

Ingredienser til tærten

120 gr smør
100 gr rørsukker
kornene af 1 vanillestang
1,5 tsk bagepulver
1 knsp salt
175 gr hvedemel
2 æggeblommer
4 spsk mælk

500 gr rabarber, skåret i 1 cm stykker
1 spsk rørsukker

Ingredienser til marengs

3 æggehvider
175 gr sukker
100 gr valnødder, hakkede



Smørret smuldres i melet og resten af ingredienserne tilsættes og dejen røres sammen – det er nemmest af bruge hænderne. Dejen smøres ud i et smurt tærtfad, ca 28 cm i diameter. Rabarberstykker fordeles på bunden og tærten **bages 25-30 minutter ved 190 grader** indtil massen har sat sig. Afkøl tærten let.

Æggehviderne piskes stive med halvdelen af sukkeret. Resten piskes i når hviderne er stive. Valnødderne vendes i og marengsen hældes over rabarberne. Tærten **bages ved 180 grader i 20-25 minutter** til marengsen er gylden.