

# RABARBER- TÆRTE

Til 10  
tærter

## Mørdej

Æg	170 g
Flormelis	510 g
Smør	1.275 g
Mel	1.707 g
I alt	3.662 g

### Fremgangsmåde:

1. Alle ingredienser æltes sammen til en homogen dej.
2. Læg på køl - gerne til dagen efter.
3. Klar til brug.



## Romcreme

Sødmælk	1.129 g
Sukker	282 g
Æggeblommer	184 g
Majsstivelse	112 g
Smør (saltet)	112 g
Mørk rom	81 g
I alt	1.900 g

### Fremgangsmåde:

1. Pisk sukker, majsstivelse og æggeblommer sammen til en ensartet masse - sæt til side.
2. Bring mælken i kog.
3. Tilsæt lidt af mælken til vællingen, hvorefter det hele hældes tilbage i gryden og koges indtil cremen tykner.
4. Tag gryden af varmen og tilsæt smørret i små tern - pisk cremen glat.
5. Tilsæt den mørke rom og pisk cremen glat.
6. Tildæk og opbevar cremen på køl indtil brug.

## Mazarinmasse

Marcipan (Lemke)	336 g
Sukker	336 g
Æg (tempereret)	336 g
Smør	336 g
Hvedemel	100 g
Vanilje 50/50	1 g
Citronskal	3 g
I alt	1.450 g

### Fremgangsmåde:

1. Marcipan & sukker køres sammen til en enartet masse.
2. Blødt smør tilsættes gradvist.
3. 2/3 dele af æggene tilsættes gradvist.
4. Mel, vanilje & citron tilsættes.
5. Den sidste tredjedel af æggene tilsættes.

## Rabarberkompot

Rabarber	3.256 g
Rørsukker	1.213 g
Vaniljestang	5
I alt	4.469 g

### Fremgangsmåde:

1. Rabarberne vejes af i en gryde, hvorefter sukkeret drysses over. Flæk vaniljestangen og kom korn samt den udhulede vaniljestang ned i gryden. Tildæk det hele og lad det henstå til næste dag.
2. Kog kompotten langsomt op ved svag varme. Lad kompotten koge 3 min. og sluk herefter for varmen.
3. Rabarberne skal ikke koges ud - de skal stadig have lidt substans.
4. Hæld i én skål, tildæk og lad henstå på køl til næste dag.

## Crumble

Hvedemel	371 g
Rørsukker	371 g
Smør	371 g
Havregryn	187 g
I alt	1.300 g

### Fremgangsmåde:

1. Alle ingredienser blandes forsigtigt til det er en "løs" smuldre dej.
2. Opbevares på køl indtil brug.

## Opbygning af kagen

1. Dejen rulles ned på 3,5 mm og ringen fores omhyggeligt (ca. 350 g).
2. Kom 190 g romcreme i bunden.
3. 100 g knuste makroner fordeles fint.
4. 446 g rabarberkompot fordeles jævnt.
5. 145 g mazarinmasse kommes oven på tærten med sprøjtepose.
6. 130 g crumble kommes oven på tærten og bag den ved 170°C i ca. 50 min.