

Rabarbersmulpaj med vit choklad och vispad citrongrädde

Av: Köket.se Från: Köket

14 ingredienser 45 min

En smakrik, knäckig och riktigt god rabarberpaj med vit choklad. Servera med fluffigt vispad citrongrädde och du har sommarens godaste fika!

Ingredienser

🍴 6 - 8

4-6 stjälkar rabarber
0,5-1 dl strösocker
1 msk majsstärkelse
100 g vit bakchoklad

Smuldeg

150 g smör, rumsvarmt
2 dl havregryn
2 dl vetemjöl
1 dl farinsocker
0,5 tsk bakpulver
1 tsk flingsalt
0,5 dl sirap

Citrongrädde

2 dl grädde
1 msk florsocker
citron, zest



Foto: Köket.se

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Skala eventuellt rabarbern om den är grov, skölj och skär den i små skivor. Lägg rabarbern i en smord pajform. Strö över strösocker och majsstärkelse och rör om.

Grovhacka den vita chokladen och strö över rabarbern.

Dela det rumsvarma smöret i kuber och lägg ner i en matberedare tillsammans med havregryn, mjöl, farinsocker, bakpulver, flingsalt och sirap. Mixa stötvis till ett härligt smul.

Fördela smulet över rabarbern. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 minuter, tills pajen har fått en gyllenbrun färg och är knäckig.

Vispa grädden med elvisp. Tillsätt florsocker och smaka av med lite citronzest och servera tillsammans med pajen.