



## Rabarbrapai med vaniljekrem og nøtter

### Ingredienser

#### Paibunn:

- 100 g hvetemel
- 100 g mandler
- 150 g smør
- 2 ss kaldt vann

#### Fyll 1:

- 3 dl vaniljekrem (Piano)

#### Fyll 2:

- 500 g rensset rabarbra
- 1 dl vann
- 2 dl sukker
- 2,5 ss potetmel
- 2-3 ss kaldt vann

#### Pynt:

- 100 g mandelflarn



### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paibunnen i en food processor, og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor blander du først sammen mel og malte mandler. Smuldre i smøret med fingrene. Ha i vannet og kna raskt sammen deigen.)

Klem deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (ca 28 cm i diameter). Prikk bunnen og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten på formen (dette forhindrer at kanten på bunnen kryper nedover under steking).

Stek paibunnen ved 200°C i ca 15 min. Fjern forsiktig folien og stek i 5 min til, eller til paibunnen er gylden. Avkjøl.

Lag rabarbrakompott ved å ha rensset rabarbra oppdelt i biter i en kjele sammen med vann og sukker. Kokes til rabarbraen er mør. Løs opp potetmelet i kaldt vann og ha dette så i kompotten under omrøring. Kompotten kommer da til å tykne. Avkjøl.

Fyll paibunnen med et jevnt lag ferdigkjøpt vaniljekrem. Fordel den avkjølte rabarbrakompotten over vaniljekremen. Strø over rikelig med mandelflarn til slutt.

### **Tips**

Paien smaker aller best samme dag. Serveres gjerne sammen med vaniljeis eller pisket kremfløte.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-vaniljekrem-og-notter>