



Rabarbrapai med kremet fyll og marengs

Ingredienser

Paibunn:

- 250 g hvetemel
- 30 g sukker
- 0,5 ts bakepulver
- 200 g smør
- 1 eggeplomme
- 1 ss vann

Fyll:

- 2 eggeplommer
- 1,5 dl sukker
- 3 dl små rabarbrabiter
- 3 ss hvetemel

Marengs:

- 3 eggehviter
- 2 ss sukker
- 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Alternativt, dersom du ikke har food processor: Bland de tørre ingrediensene og smuldre i smøret. Ha så i eggeplomme og vann og kna sammen deigen.



Trykk deigen jevnt utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter). Fest et stykke aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at deigen langs kanten krymper nedover under steking). Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter. Ta paibunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumen fra kantene.

Til fyllet (se tips) blandes eggeplommene og sukkeret sammen til en smuldrete masse. Bland rabarbrabitene med hvetemelet. Ha dette så i eggeblandigen. (Fyllet skal bli en tykk masse, men det blir mer flytende etter steking pga væsken som er i rabarbraen.)

Fordel fyllet jevnt utover paibunnen. Stek paien videre midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Pisk tykk marengs av eggehviter, sukker og vaniljesukker. Smør marengsen jevnt utover paien slik at den danner et lokk. Stek paien videre midt i ovnen ved 150°C i 20 min til marengslokket har fått en gylden overflate.

Tips

Ikke rør sammen fyllet før etter at paibunnen er stekt. Det er viktig for konsistensen på fyllet at det ikke blir stående for lenge før det has i paiformen og stekes.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter", Orion Forlag 2004. Kaken er et bidrag fra den tidligere presidenten på Island, Vigdis Finnbogadottir.

Se også oppskrift på **Himmelsk rabarbrapai**, som har den samme gode kombinasjonen av kremete rabarbrafyll og marengs.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-kremet-fyll-og-marengs>