



## Rabarbra- og jordbærpai

### Ingredienser

Mørdeig:

6 dl hvetemel

1 ts bakepulver

6 ss sukker

200 g smør

2 egg

Fyll:

3 dl jordbær

8 dl rabarbra

1 dl sukker

1 ss potetmel

Pensling:

1 egg

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor og kjør til du får en jevn og finkornet deig. Kna deigen raskt sammen. (Har du ikke food processor, blander du først det tørre og smuldrer i smør. Tilsett eggene og kna deigen sammen.) Sett deigen kjølig i 20 min.

Kjevle ut drøyt halvparten av deigen og kle en smurt paiform (26 - 28 cm i diameter). Prik med en gaffel og fest aluminiumsfolie langsmed kanten. Forstek paibunnen ved 180°C i ca 20 min, eller til den er gylden. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien.

Bland sukker og potetmel i en bolle. Ha i rensede jordbær og rabrabra i biter og vend dem godt i sukkerblandingen. Ha det hele i paiformen.

Kjevle ut resten av deigen og lag remser som legges over kaken i gittermønster. Pensle over med sammenpisket egg.

Stek kaken ved 225°C i ca 30 min. Avkjøl litt og sikt så over melis.

Serveres lun og nystekt med krem, vaniljeis og/eller vaniljesaus.

## Tips

### IDAS SOMMARVISA

"Du ska inte tro det blir sommar  
ifall inte nå'n sätter fart  
på sommarn och gör lite somrigt,  
då kommer blommorna snart.  
Jag gör så att blommorna blommar,  
jag gör hela kohagen grön,  
och nu så har sommaren kommit  
för jag har just tagit bort snön.

Jag gör mycket vatten i bäcken  
så där så det hoppar och far.  
Jag gör fullt med svalor som flyger  
och myggor som svalorna tar.  
Jag gör löven nya på träden  
och små fågelbon här och där.  
Jag gör himlen vacker om kvällen  
för jag gör den alldeles skär.

Och smultron det gör jag åt barna  
för det tycker jag dom ska få

och andra små roliga saker  
som passar när barna är små.  
Och jag gör så roliga ställen  
där barna kan springa omkring,  
då blir barna fulla med sommar  
och bena blir fulla med spring."

(Tekst: Astrid Lindgren, Musikk: Georg Riedel. Skrevet til filmen om "Emil och  
Griseknoen", 1973.)

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-jordbaerpai>