

Jordgubbstårta med rabarbergrädde!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Jordgubbstårta med rabarbergrädde

10 port.

Ingredienser:

2 st marängbottnar eller
tårtbottnar

Kompott

300 gram rabarber

0,5 dl honung

1 st kanelstång

1 tsk potatismjöl

5 dl vispgrädde

vaniljsocker efter tycke
och smak

Dekoration

1 liter jordgubbar

citronmeliss eller mynta

Gör så här:

Skär rabarbern i små bitar. Koka ihop den med honung och kanel i en kastrull till den blir mjuk och mosig. Red av med potatismjölet och låt kompotten få ett uppkok. Kyl sedan ner kompotten.

Vispa grädden och smaksätt med vaniljsocker efter smak. Ta rabarberkompott och lite grädde först. Vänd sedan ner i resterande grädde. Bred ut rabarbergrädden på marängbottnarna, något mer på den översta och toppa med jordgubbar och citronmeliss. Servera genast om du inte vill ha en mjukare maräng.