



DESSERT

# Rabarbertartelett med italiensk maräng

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Rabarbersäsongen är här och från och med maj så smakar den som bäst! Här har jag gjort en minidessert som är en perfekt munsbit.

## INGREDIENSER

- 1 pkt färdig mördeg
- 2 st äggulor
- 5 st hela ägg
- 1,5 dl socker
- 1 st citron, färskpressad juice
- 150 gram rumstempererat smör
- 3 st gelatinbla, blötlagda
- 200 gram frysta hallon
- 300 gram färsk rabarber (skalad)

### **Italiensk maräng**

- 4 st äggvitor



4 dl vatten  
2 dl socker  
1 skvätt citronjuice

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Rabarber- och halloncurd: Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Koka upp rabarbern i en kastrull, tillräckligt med vatten så det precis täcker rabarbern. När den mjuknat silar du av vattnet och mixa slätt tillsammans med hallonen med hjälp av en stavmixer eller juicemixer, använd det du har hemma. Du kan nu välja att sila hallonpurén för att få bort fröna eller låta dem vara kvar för lite textur och knaprighet i fyllningen. Jag silade bort fröna men inte så noggrant. Häll över purén i en ny kastrull.
- 2** Vispa ihop ägg och äggulor i en bunke. Koka upp rabarber/hallonpurén, socker och citronjuice i en kastrull. Låt svalna något och blanda sedan ihop med äggblandningen. Sjud sedan allt på låg värme under omrörning tills att fyllningen börjat stabba till sig. Ta av från värmen och blanda i smöret tills det smält och sedan gelatinbladen.
- 3** Kavla ut mördegen i önskad form. Har du små pajformar med avtagbar botten så är det ännu bättre, men funkar såklart att göra en stor paj istället. Baka av mördegen enligt anvisningarna på paketet. Låt kallna helt innan du häller på fyllningen. Ställ in i kylan så fyllningen stelnar så att du kan spritsa på marängen sedan.
- 4** Italiensk maräng: Koka upp socker och vatten tills det når ca 120 grader varmt. Var försiktig så du inte bränner dig, sockerlag kan ge väldigt svåra brännskador. Under tiden vispar du upp äggvitor (och citronjuice) hårt i en bunke. När sockerlagen kommit upp i ca 120 grader, ta av från värmen och under konstant vispning häller du, med en jämn och tunn stråle, över sockerlagen i äggvitorna tills marängen svalnat. Marängen kommer nu vara väldigt tjock och trög men framförallt mycket glansig.
- 5** Häll över i en spritspåse med önskad tyll. Spritsa valfria mönster på pajen som nu ska vara helt fast. Dekorera med färska hallon och citronmeliss. Har du en bruléebrännare så kan du bränna av marängen innan du garnerar med hallonen och citronmelissen.