



Hjertetærte med rabarber

En enkel tærte med den rene smag af rabarber – lav den i maj!



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Maj – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6 personer

Dej

150 g smør

150 g mel

1 spsk mælk

1 spsk sukker

Fyld

125 g sukker

2 spsk kartoffelmel

500 g rabarber

Tilbehør

2.5 dl piskefløde, græsk yoghurt eller cremefraiche (kan udelades)

Opskrift udviklet af Anne Mette Ehlers

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader. Smør en tærteform med lidt smør. Skær resten af smørret i små stykker og kom det i en skål med mel, mælk og 1 spsk. sukker.
- 2 Brug hænderne til at samle ingredienserne til en mørdej.
- 3 Tag ca. en fjerdedel af dejen fra til pynt. Kom mel på fingrene og mas dejen ud bund og kanter af tærteformen.
- 4 Skær rabarberne i små stykker og vend dem med sukker og kartoffelmel. Hæld dem ud i tærtebunden. Put mel på fingrene og tril den sidste del af dejen til en pølse. Tryk den flad og form dem som et hjerte på tærten.
- 5 Har du mere dej, så smuldr det over tærten.
- 6 Bag nederst i ovnen en halv time og server lun med iskold, let pisket flødeskum, græsk yoghurt eller creme fraiche.



Tip

Du kan erstatte rabarber med andre bær - prøv f.eks. med stikkelbærkelsbær.

Prøv en variant, hvor du mixer forskellige bær, det smager godt og ser superflot ud!

