

Mandelpaj med rabarber och glass



PAJ

1 dl äggvita
100 g mandelmjöl
1 dl strösocker

Vispa äggvitorna till ett fast skum och blanda försiktigt med mandelmjöl och socker. Fördela smeten i 4 – 6 portionsskålar. Ställ in i 175 grader varm ugn i 20 – 25 minuter. Låt pajen svalna.

Rabarber

3 – 4 rabarberstjälkar

Ansa rabarberna, skär dem i cirka 8 cm långa stavar som du sedan delar på längden.

Vaniljsockerlag

5 dl strösocker
5 dl vatten
1 vaniljstång alt. 1 tsk vaniljpulver
Koka upp sockerlagen, lägg in rabarberna och tag av kastrullen från värmen. Låt rabarberna svalna i sockerlagen.

Servering

Häll 1 – 2 msk av sockerlagen över pajen.
Lyft upp rabarberna ur sockerlagen och fördela ovanpå mandelpajen.
Lägg en kula vaniljglass bredvid och garnera med citronmeliss.