

Rabarbertærte

Til 8 stykker

Ingredienser:

60 g mandler

60 g rugmel

1 spsk HUSK (eller Skallin)

40 g Perfect Fit

1 æg

4 spsk macadamianøddeolie

200 g kvark

8 rabarber, skåret i stykker på 1 cm

1 tsk vaniljepulver

3 spsk Sukrin

Creme:

300 g kvark

½ tsk flydende SØD

½ tsk vaniljepulver

Fremgangsmåde:

Blend mandlerne til mandelmel.

Bland mandelmel, rugmel, HUSK og Perfect Fit.

Bland dernæst æg, olie og kvark i. Rør dejen godt sammen (dejen bliver meget våd).

Smør en tærteform (25 cm i diameter) og fordel dejen med fingrene. Dyp fingrene i lidt vand. Forbag tærten 20 min ved 180 grader.

Fordel rabarberstykkerne over tærtebunden.

Drys med vanilje og Sukrin.

Bag tærten 40 min ved 180 grader. Bland en creme af kvark, SØD og vanilje til at servere til tærten.