KIKKOMAN

Rustik rabarbertærte

Samlet tid **45 min.** **15 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
6.263 kJ / 1.497 kcal

Fedt: **72,5 g** Protein: **18,5 g**
Kulhydrater: **180,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	hvedemel
0,5 tsk.	bagepulver
1	æggeblomme
190 g	sukker
140 g	smør
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
500 g	rabarber
80 ml	vand
1 spsk.	citronsaft
1	vaniljestang
3	kugler vaniljeis

FREMGANGSMÅDE

Step 1

200 g hvedemel - **0,5 tsk.** bagepulver - **1** æggeblomme - **40 g** sukker - **140 g** smør - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt

Bland alle ingredienser til dejen (mel, bagepulver, æggeblomme, sukker, smør og Kikkoman sojasauce med mindre salt) sammen. Form dejen til en kugle, pak den ind i husholdningsfilm og sæt den på køl i 30 minutter.

Step 2

500 g rabarber - **150 g** sukker - **80 ml** vand - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **1 spsk.** citronsaft - **1** vaniljestang

Skyl og tør rabarberstænglerne og skær dem i stykker på 6 cm.
Hæld sukker, vand og Kikkoman sojasauce med mindre salt i en gryde. Opvarm blandingen, indtil sukkeret opløses – sving blandingen rundt i gryden i stedet for at røre.
Skær vaniljestangen over på langs og læg den ned i siruppen sammen med rabarber og citronsaft. Kog det hele op i ca. 5 minutter. Fjern rabarberstænglerne fra gryden og lad blandingen køle ned.

Step 3

3 kugler vaniljeis

Rul dejen ud. Læg rabarber i midten af dejen og fold kanterne op omkring fyldet. Bag tærten i en forvarmet ovn ved 200 °C i ca. 30-35 minutter. Server tærten med vaniljeis og den resterende sojakaramel fra gryden.