

ingrediënten (Voor 4 tot 6 porties)

Voor het korstdeeg

- 120 gram boter
- 60 gram suiker
- 210 gram meel
- 1 eierdooier
- zonodig een beetje water

Voor de vulling

- 700 gram rabarber (gewogen na schoonmaken)
- 120 gram suiker
- 30 gram maizena
- 3 eetlepels water
- 2 eierdooiers

Voor het schuim

- 3 eiwitten
- 100 gram poedersuiker

Bereiding.

Roer de boter en de suiker tot een romige massa. Werk het meel, de eierdooier en zoveel water erdoor, dat goed kan worden gerold. Kneed het deeg luchtig, rol het uit en bekleed er een vlaai vorm van 20 cm doorsnee mee, die op een omgekeerde bakplaat of koekvorm wordt gezet. Bak het korstdeeg 'blind' (ongevuld) 20 a 25 minuten in een warme oven van 200 graden, tot het baksel goudbruin is. Kook intussen de gesneden rabarber met de suiker en zonder water gaar en klop ze tot moes. Roer de maizena glad met water en voeg dit toe en kook het moes totdat het dik is. Klop de eierdooiers erdoor en giet het mengsel in de deeg vorm. Sla de eiwitten stijf, klop er geleidelijk de helft van de poedersuiker door en spatel de rest van de suiker erdoor. Spuit of schep het schuim op het rabarbermoes en zet de taart nog 20 minuten in een matige oven. (100 - 150 graden)

Serveren met slagroom