

## Mor Lizzi's opskrifter.

### Rabarbertærte med marcipan.

225 g. hvedemel  
150 g. smør  
3 spsk. sukker  
2 æggeblommer

#### Fyld:

1/2 kg. rabarber  
2 spsk. sukker  
2 æggehvider  
4 spsk. sukker  
100 g. revet rå marcipan  
Korn af 1/2 vaniljestang  
40 g. mandelflager

#### Tilberedning

Smuldr smørret i melet.

Bland sukker og æggeblommer i og saml dejen.

Lad den hvile ca. 30 minutter i køleskab.

Rul dejen ud til en rund plade og fordel den i en smurt tærteform, ca. 24 cm i diameter.

Skær rensede rabarberstilke i 1/2 cm tykke skiver og kom dem i en skål med 2 spsk. sukker.

Pisk æggehviderne stive.

Tilsæt sukkeret og pisk til det bliver lidt sejt.

Riv marcipanen og vend den i.

Rør vaniljekorn i.

Fordel blandingen i tærtebunden.

Fordel rabarberne over og drys mandlerne over.

Bag tærten midt i ovnen ved 175 grader i ca. 1 time.

