



Ingredienser

750 g rabarber
200 g rørsukker
2 dl vand
½ stang vanille

Kokoslåg:

125 g smør
125 g rørsukker
1 æg
125 g kokos
50 g mel

Beskrivelse

Kog sukker og vand til en sukkerlage. Flæk vanillestangen og kom den i sukkerlagen. Skær rabarber i små stykker og kog dem møre i sukkerlagen. Tag rabarberne op og læg dem i to tærteforme (24 cm i diameter). Kog sukkerlagen ind til en sirup og hæld den over rabarberne.

Pisk smør og sukker sammen med en håndmikser. Tilsæt æg og pisk godt. Pisk kokosmel og mel i. Smuldr kokosmassen ud over rabarberne.

Bages i ca. 25 minutter ved 200 grader. Serveres med flødeskum, creme fraiche eller softice.