

Tarte med rabarberkompott

6 fryste smördegspaltor, tinade.

600 g fryste rabarberbitar

1,5 dl råsocker

Punschparfait

- 1. Sätt ugnen på 200**
- 2. Skär de tinade smördegspaltorna diagonalt på mitten och lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Baka i ugnen tills smördegen fått fin färg, ca 20 minuter.**
- 3. Låt kallna och dela i halvor.**
- 4. Lägg rabarberbitarna med sockret i en kastrull. Låt dem mjukna och smälta på svag värme. Låt kallna.**
- 5. Servera tarten med rabarberkompotten och en kula parfait**