

Rabarbersoppa med mandelbiskvier

Tillagningstid: 45 m

Portioner: 4

Spela video



Foto: TV4

Somrig soppa med rabarber och hemgjorda mandelbiskvier.

29 april 2015

Tillagningstid: 45 m

Portioner: 4

Du behöver

- 300 g rabarber
- 1 l vatten
- 3 msk socker
- 1,5 msk potatismjöl

Mandelbiskvier

- 100 g sötmandel, skållad och skalad
- 2,5 dl florsocker
- 1-2 äggvitor

Gör så här

1. **Rabarbersoppa**
Skär rabarbern i cm-stora bitar.
2. Koka upp vatten och socker. Lägg i rabarbern och koka dem mjuka.
3. Rör ut potatismjölet i lite kallt vatten till en redning. Tillsätt redningen i en fin stråle under omrörning.
4. Låt sedan soppan koka upp.
5. **Biskvier**
Riv mandeln.
6. Blanda mandeln med florsockret i en skål och stöt försiktigt med en mortelstöt.
7. Tillsätt äggvitan portionsvis tills massan är så lös att den lätt går att spritsa.
8. Fyll mandelsmeten i en spritspåse och spritsa ut små runda kakor, ca tre cm i diameter, på en bakpappersklädd plåt.
9. Grädda kakorna mitt i ugnen i 175 grader ca 10 min eller tills de fått färg. De ska vara sega utanpå och mjuka inuti.
10. **Servering**
Servera soppan toppad med mandelbiskvier.