

Gunnaire pie (rabarbertaart) / Gunnaire pie (Rhubarb) pie from Ireland



De boodschappen voor het deeg

225 gram boter
55 gram kristalsuiker
2 vrije uitloop eieren
340 gram witte bloem
1 mespunt zout

voor de vulling

750 gram rabarber
250 gram kristalsuiker
optioneel 250 ml slagroom

Zo maak je de taart

Klop de boter met suiker romig en voeg een voor een de eieren toe.

Zeef het meel met de snuf zout erbij en mix het er door.

Rol tussen 2 vellen bakpapier het deeg uit tot 3 mm dikte.

Leg het deeg een uur in de ijskast, ongekoeld kun je het niet verwerken.

Was de rabarber en snij het in stukken van ongeveer 1 cm.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Leg het deeg in een ingevette vorm en snij de randjes af.

Strooi kristalsuiker op de bodem van de taart en leg de uitgelekte rabarber hier op.

Strooi de rest van de suiker over de rabarber.

Rol tussen 2 vellen bakpapier een cirkel net groter dan de vorm uit.

Verwijder 1 vel bakpapier van de uitgerolde deegcirkel.

Leg het tweede vel met de deegkant naar beneden op de vorm, trek het papier eraf.

Plak de randen goed vast met wat water, druk ze aan.

Bak de taart in 45-60 minuten goudbruin en laat hem afkoelen op een rooster.

Snij de randen los en schep de taart voorzichtig uit de vorm.

Klop de slagroom net niet stijf. Serveer de taart met de slagroom er naast.

Taitneamh a bhaint as!

Gunnaire pie (rabarbertaart) / Gunnaire pie (Rhubarb) pie from Ireland



Shopping list for the pastry

- 225g butter
- 55g caster sugar
- 2 free range eggs
- 340g white flour + a dash of salt

for the filling

- 750g rhubarb
- 250g caster sugar
- optional 250ml double cream

How to make the pie

Beat butter and sugar creamy then add the eggs one by one.

Sieve the flour with a pinch salt and mix in the flour until all is combined.

Roll out the pastry 3mm thick between 2 sheets of waxed paper.

Place the dough 1 hour in the fridge, not chilled it is difficult to handle.

Wash the rhubarb and cut it into pieces of approximately 1cm.

Preheat the oven to 180 ° C.

Place the pastry in the tin and cut off the excessive dough.

Sprinkle caster sugar on the pastry in the tin.

Place the drained rhubarb in the pastry.

Sprinkle the remaining sugar over the rhubarb.

Roll out a pasty circle a little bigger than the baking tin.

Remove one sheet of waxed paper from the rolled out pastry circle.

Place the waxed paper with the pastry side down on the tin, pull the paper off.

Seal the edge with some water, press the edge down.

Bake the pie in 45-60 minutes golden then let it cool completely on a rack.

Cut the edge of the pie loose and carefully scoop it out.

Whip the double cream softly. Serve the pie with the cream on the side.

Taitneamh a bhaint as!