

CIASTO KRUCHE Z RABARBAREM

Autor: **wesolutka**

Przepisów: 1 Ocena: 2



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka tortowa, 0,75 kg (3 szklanki)
- cukier puder, 0,375 kg (1,5 szklanki)
- margaryna, 1 kostka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Jaja, 4 sztuki
- cukier wanilinowy, 1 łyżeczka
- rabarbar, 1 kg
- kisiel wiśniowy, pół opakowania
- śmietana, 3 łyżki
- Bułka tarta, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 3 szklanki mąki, szklanę cukru pudru, 3 łyżki śmietany, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy wsypać na tortownicę. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka wbić na tortownicę, białka do garnka. Zagnieść ciasto i wsadzić na 30 min do zamrażarki.
- 2 Rabarbar umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Wrzucić do rondla i dusić na małym ogniu przez ok 5 minut. Dodać łyżkę bułki tartej i 2 łyżki cukru (lub do smaku).
- 3 białka ubić na pianę, dodać pozostały cukier (ok. pół szklanki) i pół torebki kisielu (w proszku).
- 4 Wysmarować blachę margaryną i obsypać bułką tartą. Ciasto wyjąć z lodówki i podzielić na dwie części. Jedną rozłożyć na blaszce, poprzebijać widelcem. Wyłożyć rabarbar a potem warstwę piany. Na pianę zetrzeć na tarce (duże oczko) pozostałą część ciasta.
- 5 Piec przez ok. 40 min w temp. 180 stopni

Twoje notatki do przepisu: