

Ciasto kruche z rabarbarem i budyniem



Autor: **SłodkoSłodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12631**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Tortownica 26 cm
- Ciasto Kruche:
- 2 szkl. mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szkl.cukru
- mały cukier waniliowy
- 3/4 kostki masła lub margaryny
- 4 żółtka
- szczypta soli
- Budyń:
- 3 szkl.mleka
- 2 budynie śmietankowe(paczka 40 g)
- 4 łyżki cukru
- Beza:
- 4 białka
- szczypta soli
- pół szkl.cukru
- 1 kisiel malinowy
- Dodatkowo:
- 5 łydyg rabarbaru
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia,do miski,wsypujemy cukry,wrzucamy pokrojone na mniejsze kawałki masło,siekamy nożem i wrzucamy żółtka ze szczyptą soli.Zagniatamy kruche ciasto, dzielimy na dwie części,mniejszą zawijamy w folię i wrzucamy do zamrażalnika,a większą częścią wylepiamy spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia,nakłuwamy widelcem.
- 2 Wrzucamy do nagrzanego piekarnika na 190 C i pieczemy ok.15 min.do zarumienienia,wyjmujemy i układamy umyty i pokrojony na ok.1 cm paseczki rabarbaru.
- 3 Pół litra mleka zagotowałam z cukrem,w pozostałym mleku rozprowadziłam suche budynie i wlałam do gotującego się mleka,mieszając do zgęstnienia. Zdjęłam z ognia i wylałam budyń na rabarbaru,równomiernie rozprowadzając po wierzchu.

- 4 Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, wsypać stopniowo cukier, ubić do momentu rozpuszczenia się cukru, na sam koniec wsypać suchy kisiel krótko zmiksować, wyłożyć pianę na budyń.
Na tarce ścieramy na dużych oczkach ciasto wyjęte z zamrażalnika.
- 5 Pieczemy ok. 40 min. w temp. 180 C.
- 6 Zimne ciasto przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: