

# Rabarbarowa tarta



Autor: **karolciakchannel**  
Przepisów: 5 Ocena: 3



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 60 dag rabarbaru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 25 dag mąki pszennej
- 30 dag cukru
- 20 dag masła
- 4 jajka
- 50 dag mielonego twarogu
- opakowanie budyniu waniliowego
- skórka z połowy cytryny
- tłuszcz i mąka

## Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar opłucz, pokrój na kawałki. Włóż go do garnka, zalej wodą. Wsyp cukier waniliowy, gotuj 4 minuty. Odcedź i osącz.
- 2 Mąkę przesiej na stolnicę. Dodaj 15 dag cukru, masło oraz 1 jajko. Zagnieć ciasto. Formę posmaruj tłuszczem. Oprósz mąką. Spód i brzegi wylep ciastem. Twaróg utrzyj z resztą cukru. Wsyp proszek budyniowy. Dodaj pozostałe jajka oraz skórkę cytrynową. Wymieszaj wyłóż na spód.
- 3 Wierzch przykryj kawałkami rabarbaru. Piecz 50 minut w 200 st. C. W połowie pieczenia tarty, przykryj ją kawałkiem folii aluminiowej. Gotowe ciasto pozostaw jeszcze 10 minut w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

## Twoje notatki do przepisu: