

## Rabarbar w cieście



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>jajko</b>	6 szt
<b>mąka pszenna</b>	3 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>olej</b>	1 szkl
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka z czubkiem
<b>woda</b>	2-3 łyżki
<b>masa</b>	
<b>ser</b>	ok 1/2 kg sera na serniki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>budyń śmietankowy</b>	1/2 op
<b>śmietana</b>	ok 3 łyżki
<b>Dodatki:</b>	
<b>rabarbar</b>	4-5 łodyg dużych
<b>truskawki świeże</b>	ok 1 1/2 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki(jeśli z kompotu osączyć i przed samym położeniem na ciasto obtoczyć w bułce tartej) oczyścić, opłukać i osączyć.

Jajka utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać mąkę z kakao, proszkiem, sodą i wodę (można dodać cynamon albo dowolny aromat). Ciasto przełożyć do przygotowanej dużej blaszki i zasypać pokrojonym na większe kawałki rabarborem.

Ser połączyć z budyniem i mlekiem albo śmietaną, doprawić do smaku cukrem i wyłożyć na rabarbar. Zasypać przygotowanymi truskawkami.

Piec ok 45min (do suchego patyczka) w 180 stopniach.