

## biskopt rabarbarowy

**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>Biszkopty</b>	2 szkt
<b>rabarbar</b>	40 dkg
<b>cukier</b>	25 dkg
<b>skórka z cytryny</b>	
<b>budynie waniliowe</b>	2 szt
<b>galaretka agrestowa</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczemy 2 biszkopty z 4 jajek. Rabarbar oczyścić i pokroić w kawałki zasypać cukrem i skórką ugotować w małej ilości wody. Nadmiar wody odcedzić. Budyń przygotować wg przepisu i połączyć z masą ugotować masę rabarbarową gorącą przekładamy biszkopty. Wierzch polewamy galaretką tężejąca